D Bedienungsanleitung Brotbackautomat

GB Instruction Manual Automatic Bread Maker

F Mode d’emploi de la machine à pain

I Istruzioni per l’uso della macchina del pane

CZ Návod k použití Domácí pekárna



BHG 395

BIELMEIER®

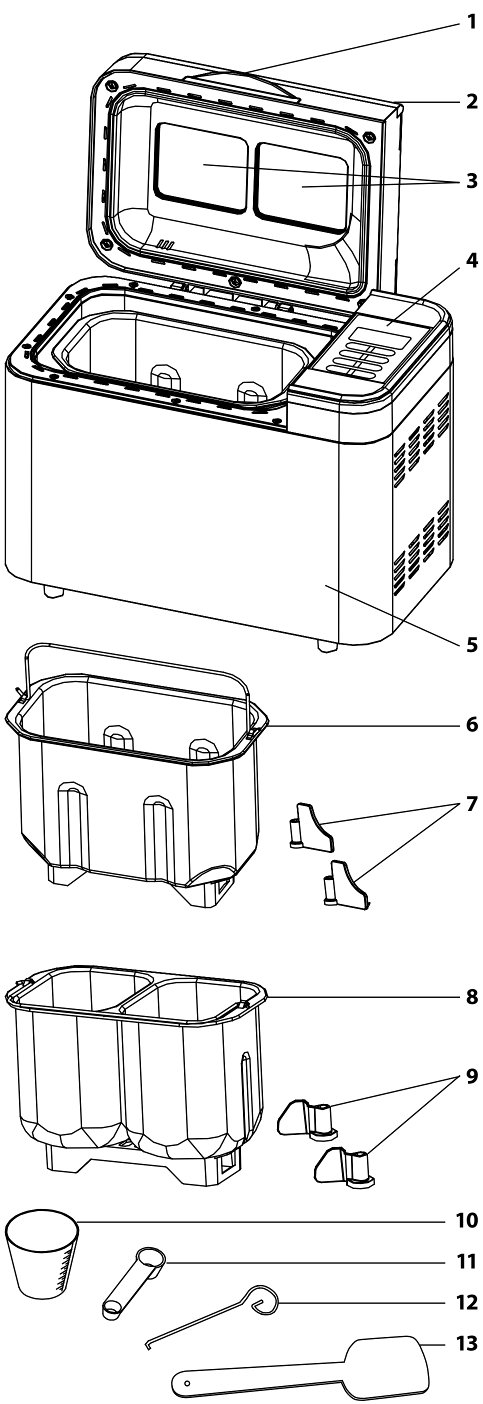
(D) INHALT

(GB) CONTENTS

(F) TABLE DES MATIERES

(I) CONTENUTO

(CZ) OBSAH



D

1 Griff
2 Deckel
3 Sichtfenster
4 Bedienfeld
5 Gehäuse
6 Backform
7 Knethaken für Backform
8 Doppelbackform
9 Knethaken für Doppelbackform
10 Messbecher
11 Messlöffel
12 Knethakenentferner
13 Teigschaber

Änderungen vorbehalten.

GB

1 Handle
2 Lid
3 View Windows
4 Control Panel
5 Housing
6 Bread Pan
7 Kneading Blades
8 Double Bread Pan
9 Kneading Blades for Double Pan
10 Measuring Cup
11 Measuring Spoon
12 Hook
13 Dough Scraper

Product may be subject to change.

F

1 Poignée
2 Couvercle
3 Lucarnes
4 Panneau de commande
5 Boîtier
6 Moule à pain
7 Crochets de pétrissage
8 Moule double
9 Crochets de pétrissagem
10 Verre gradué
11 Mesurette
12 Retire-crochets
13 Spatule

Sous réserve de modification.

I

1 Manico
2 Coperchio
3 Oblò
4 Pannello comandi
5 Corpo macchina
6 Recipiente pane
7 Lame impastatrici recipiente
8 Recipiente pane a due scomparti
9 Lame impastatrici recipiente a due scomparti
10 Tazza graduata
11 Misurino
12 Gancio di estrazione lame
13 Spatola

Il prodotto può essere soggetto a modifiche.

CZ

1 Úchyt
2 Víko
3 Průhledové okénko
4 Ovládací panel
5 Kryt
6 Velká forma na pečení
7 Hnětací hák pro velkou formu
8 Dělená forma na pečení
9 Hnětací hák pro dělenou formu
10 Velká odměrka
11 Malá odměrka
12 Háček na odstranění hnětače
13 Stěrka

Změny vyhrazeny.

Intertek GS geprüfte Sicherheit

D TECHNISCHE DATEN:

- Anschlusswert: 230 V ~ 50 Hz / 815 W
- Maße (H x B x T): 305 x 400 x 255 mm
- Gewicht (brutto/netto): 11,2 kg / 8,8 kg

GB TECHNICAL DETAILS:

- Connected load: 230 V ~ 50 Hz / 815 W
- Measurements (h x w x d): 305 x 400 x 255 mm
- Weight (gross/net): 11,2 kg / 8,8 kg

F DONNÉES TECHNIQUES :

- Alimentation: 230 V ~ 50 Hz / 815 W
- Dimensions (H x L x P): 305 x 400 x 255 mm
- Poids (brut/net): 11,2 kg / 8,8 kg

I DATI TECNICI:

- Tipologia di connessione: 230 V ~ 50 Hz / 815 W
- Dimensioni (A x L x P): 305 x 400 x 255 mm
- Peso (lordo/netto): 11,2 kg / 8,8 kg

CZ TECHNICKE UDAJE:

- Připojení: 230 V ~ 50 Hz / 815 W
- Rozměry (v x š x h): 305 x 400 x 255 mm
- Hmotnost (brutto/netto) 11,2 kg / 8,8 kg

⚠ WICHTIG!

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER INBETRIEBNAHME SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE AUF.

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind zum Schutz gegen elektrischen Schlag, Verletzungs- und Brandgefahr folgende grundsätzliche Sicherheitsmaßnahmen zu beachten.

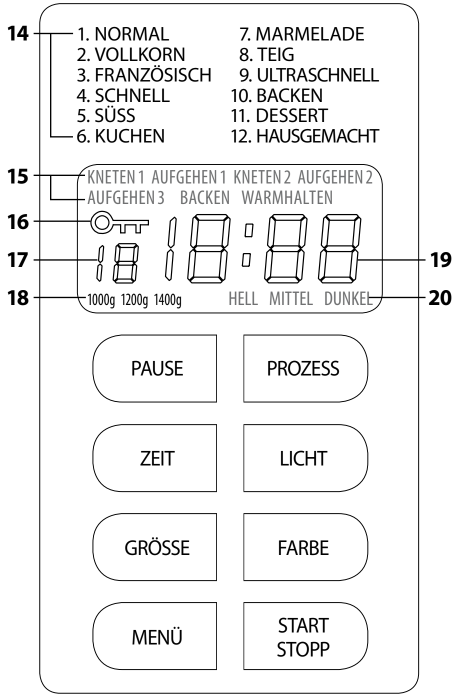
- Dieses Gerät ist nur für den hauswirtschaftlichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Überprüfen Sie vor Anschluss an die Stromversorgung, ob die Netzspannung mit der Angabe des Typenschildes auf dem Gerät übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist mit einem Schutzkontaktstecker ausgestattet und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Nutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf nicht mehr benutzt werden, wenn:
  - dessen Netzanschlussleitung oder Stecker beschädigt ist,
  - das Gerät nicht einwandfrei funktioniert,
  - es heruntergefallen ist,
  - es irgendwelche Beschädigungen aufweist.

  In diesen Fällen muss das Gerät dem Hersteller oder seinem Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder Neueinstellung zurückgeschickt werden.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Die Benutzung von anderen Zubehörteilen kann Beschädigungen am Gerät oder gar Verletzungen verursachen.
- Starten Sie das Gerät niemals, solange die Backform nicht korrekt eingesetzt und mit den notwendigen Zutaten gefüllt ist.
- Schlagen Sie niemals auf die Ecken oder die Oberseite der Backform, um das Brot zu entnehmen. Dies kann zur Beschädigung der Form führen.
- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, tauchen Sie niemals das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Ebenso bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen und ehe Sie es reinigen.
- Stoppen Sie alle laufenden Programme, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht von Tisch oder Arbeitsplatte herunterhängt. Schützen Sie das Kabel vor heißen Flächen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrokochers oder in einen aufgeheizten Backofen.
- Bringen Sie niemals Metallfolien oder andere Materialien in den Brotbackautomaten ein. Sie bergen das Risiko von Brand oder Kurzschluss.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit leicht entzündlichem Material (z. B. Vorhänge, Textilien, Wände, u. ä.) in Berührung kommt oder bedeckt wird. Können Hitze und Dampf des Backautomaten nicht frei abziehen, stellt dies eine Brandgefahr dar.
- Das Gerät erhitzt sich während des Betriebes. Berühren Sie daher keine heißen Oberflächen, benutzen Sie nur Griffe und Schalter.
- Berühren Sie niemals rotierende Teile.
- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Flüssigkeiten (z. B. Marmelade) enthält.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen mit eingeschränkter geistiger/physischer Fähigkeit oder Kinder vorgesehen. Sie erkennen die Gefahr nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb lassen Sie nie Kinder unbeaufsichtigt mit dem Elektrogerät hantieren. Lassen Sie in Gegenwart von Kindern besondere Sorgfalt walten.
- Kinder sollten immer beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Bitte überprüfen Sie, ob alle Teile und das Zubehör vollständig und schadenfrei sind.
2. Reinigen Sie alle Teile wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ angegeben.
3. Stellen Sie den BACKEN-Modus ein und backen Sie ohne Inhalt etwa 10 Minuten. Lassen Sie das Gerät abkühlen, entfernen die Teile und reinigen Sie die Teile erneut.
4. Trocknen Sie alle Teile gut ab und bauen diese wieder zusammen. Das Gerät ist nun zur Nutzung bereit.

HINWEISE ZUM BEDIENFELD *



14 wählbare Programme
15 Programmabschnitt
16 Tastensperre
17 gewähltes Programm
18 Brotgröße
19 Programmdauer
20 Bräunungsgrad

* *Der Hersteller behält sich vor, Änderungen am Bedienfeld ohne vorherige Ankündigung zu unternehmen.*

NACH DEM ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Sobald Sie das Gerät mit der Stromversorgung verbinden, ertönt ein Piepton und „1 2:55, 1200 g, MITTEL“ erscheint auf dem Display. Jedoch blinkt der Doppelpunkt zwischen den Ziffern „2“ und „55“ **(19)** nicht.

Die Ziffer „1“ zeigt das voreingestellte Programm **(17)** an. Das Gewicht von „1200 g“ **(18)** und die Bräunungsstufe „MITTEL“ **(20)** sind die ab Werk eingestellten Vorgaben.

START / STOPP

Anhand dieser Taste wird das gewählte Backprogramm an- oder ausgeschaltet. Um das Programm zu starten, halten Sie die START/STOPP-Taste bitte 1,5 Sekunden lang gedrückt. Ein kurzer Piepton ist zu hören und die beiden Punkte der Zeitanzeige beginnen zu blinken – das Programm startet.

Nach dem Programmstart sind keine anderen Tasten außer der START/STOPP-, LICHT- und PAUSE-Taste betriebsbereit.

Halten Sie, um das Programm wieder zu stoppen, die START/STOPP-Taste etwa 1,5 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Piepton der bestätigt, dass das Programm abgeschaltet ist. Diese Funktion sorgt dafür, eine ungewollte Unterbrechung des Backvorganges zu vermeiden.

MENÜ

Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der MENÜ-Taste. Nach jedem Tastendruck (begleitet von einem akustischen Signal) ändert sich die Programmanzeige **(17)**. Die Funktionen der 12 verschiedenen Programme **(14)** werden nachfolgend erklärt.

1. NORMAL: Einfaches Kneten, Aufgehen lassen und Backen von normalem Brot. Geben Sie Zutaten zur Geschmacksverbesserung bei.

2. VOLLKORN: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot aus Vollkornmehl. Es ist nicht ratsam die Funktion der Zeitverzögerung zu nutzen, da das Ergebnis nicht allzu gut ist.

3. FRANZÖSISCH: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot mit verlängerter Gehzeit. Das Brot hat eine knusprige Kruste und eine luftige Struktur.

4. SCHNELL: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Brot in kürzerer Zeit als das NORMAL -Programm. Das fertige Brot ist normalerweise kleiner und dichter als das normale Brot.

5. SÜSS: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von süßem Gebäck. Sie können Zutaten hinzufügen, um das Aroma zu verbessern.

6. KUCHEN: Kneten, Aufgehen lassen und Backen. Die Gehphase wird von Backpulver oder Soda unterstützt.

7. MARMELADE: Kochen von Marmelade und Konfitüre unter ständigem Rühren. Obst oder Gemüse muss zerkleinert werden, ehe es in die Backform hinein gegeben wird.

8. TEIG: Kneten und Aufgehen lassen ohne Backvorgang. Entnehmen Sie den Teig und nutzen Sie ihn zur Herstellung von Pizza, Brötchen, Dampfnudeln usw.

9. ULTRASCHNELL: Kneten, Aufgehen lassen und Backen in kürzester Zeit. Das erzeugte Brot ist von dichter Beschaffenheit.

10. BACKEN: Nur Backen, ohne Kneten oder Aufgehen lassen. Nutzen Sie diese Funktion auch zur Verlängerung der Backzeit von anderen Programmen.

Die Backzeit stellen Sie durch Drücken der ZEIT-Taste ein. Halten Sie diese gedrückt, läuft die Zeit schneller ab.

11. DESSERT: Kneten, Aufgehen lassen und Backen von Nachspeisen.

12. HAUSGEMACHT: Hier können Sie Ihr eigenes Programm eingeben, indem Sie selbst die Zeit für jeden Schritt bestimmen. Sie können die unten angegebenen Zeiten für Kneten, Aufgehen lassen, Backen und Warmhalten einstellen, um Ihr persönliches Lieblingsbrot zu kreieren.

Der Zeitbereich liegt bei jedem Programmabschnitt **(15)** wie folgt:

KNETEN 1	6 – 14 Minuten
AUFGEHEN 1	20 – 60 Minuten
KNETEN 2	5 – 20 Minuten
AUFGEHEN 2	5 – 120 Minuten
AUFGEHEN 3	0 – 120 Minuten
BACKEN	0 – 80 Minuten
WARMHALTEN	0 – 60 Minuten

Im Menü HAUSGEMACHT:

1. Drücken Sie die PROZESS-Taste einmal. Es erscheint KNETEN 1 **(15)** auf der LCD-Anzeige. Betätigen Sie anschließend die ZEIT-Taste, um die Zeit **(19)** in Minuten einzugeben. Die Zeit läuft schneller ab wenn Sie die ZEIT-Taste gedrückt halten. Drücken Sie die PROZESS-Taste, um Ihre Wahl für den ersten Schritt zu bestätigen.
2. Betätigen Sie die PROZESS-Taste, um zum nächsten Schritt zu gelangen. AUFGEHEN 1 **(15)** erscheint auf der LCD Anzeige. Drücken Sie die ZEIT-Taste, um die Zeit **(19)** einzustellen und bestätigen Sie Ihre Wahl durch erneutes Drücken der PROZESS-Taste.
3. Auf diese Weise stellen Sie bitte die verbliebenen Schritte ein. Drücken Sie START / STOPP, um den Programmiermodus zu verlassen.
4. Betätigen Sie die START / STOPP-Taste erneut, um das Programm zu starten.

   Hinweis: Die Einstellung wird für den nächsten Gebrauch gespeichert.

FARBE

Wählen Sie anhand dieser Taste den gewünschten Bräunungsgrad der Brotkruste: HELL, MITTEL oder DUNKEL **(20)**.

GRÖSSE

Drücken Sie diese Taste, um das Gewicht des Brotes einzustellen: 1000 g, 1200 g oder 1400 g. Ihre Wahl wird auf dem Display **(18)** angezeigt. Bitte beachten Sie, dass die Backzeit je nach Brotgewicht variiert.

Tipps & Tricks

Brotbackmischungen für 750 g-Brote

Wenn Sie diese Brotbackmischungen verwenden, stellen Sie 1000 g **(18)** bei dem Brotbackautomaten ein. Mit dieser Einstellung gelingen Ihre Brote sicherlich!

Sollte Ihr Brot etwas zu dunkel werden, verringern Sie den Bräunungsgrad oder stoppen Sie das Programm ca. 5 – 10 Minuten vor Programmende durch Drücken der START / STOPP-Taste.

Die GRÖSSE kann nur für folgende Programme gewählt werden: 1. NORMAL, 2. VOLLKORN, 3. FRANZÖSISCH, 4. SCHNELL, 5. SÜSS und 9. ULTRASCHNELL.

Tipps & Tricks

Gewichtseinstellung 1400 g

Bitte testen Sie sich langsam an diese Füllmenge heran! Beginnen Sie Ihr Brotrezept bei einer Gesamtmenge von 1200 g zu testen.

Durch die Aufgehphasen besteht vor allem bei stark aufgehenden Teigen (z. B. Weißbrot, süßes Brot) die Gefahr, dass der Teig über die Form läuft.

Ist nach dem Backen noch Platz in der Form, können Sie die Menge schrittweise erhöhen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

LICHT

Wird diese Taste einmal betätigt, schaltet sich die Beleuchtung ein. Dies ist zweckmäßig zur Überprüfung des Backvorgangs.

Ein erneuter Tastendruck innerhalb einer Minute führt zum Erlöschen der Beleuchtung. Wird die Taste innerhalb einer Minute nicht betätigt, schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus.

ZEIT

Wenn Sie wünschen, dass das Gerät nicht sofort mit dem Backen beginnt, können Sie mithilfe dieser Taste die gewünschte Zeitverzögerung eingeben.

So stellen Sie die Zeitverzögerung ein:

1. Wählen Sie das gewünschte Programm **(17)**, das Brotgewicht **(18)** und die Bräunung **(20)**.
2. Wählen Sie die Verzögerung aus, indem Sie die ZEIT-Taste betätigen. Die Zeitangabe am Display **(19)** schließt die Laufzeit des gewählten Programmes ein.

   Nehmen wir an, es ist nun 20:30 Uhr und Sie wünschen, dass Ihr Brot morgens, um 7 Uhr fertig gebacken ist. In diesem Fall beträgt die Gesamtzeit 10 Stunden und 30 Minuten. Drücken Sie die ZEIT-Taste bis 10:30 auf dem Display **(19)** erscheint. Die Zeitzunahme erfolgt in 10 Minuten Schritten.
3. Drücken Sie die START / STOPP-Taste, um das zeitverzögerte Programm zu starten. Der Doppelpunkt der Zeitanzeige beginnt zu blinken. Die ablaufende, restliche Zeit wird angezeigt.

Beachten Sie bitte, dass die maximale Zeitverzögerung 13 Stunden beträgt. Nutzen Sie keine verderblichen Zutaten wie Eier, frische Milch, Früchte oder Zwiebeln im Verzögerungsmodus.

PROZESS

Mithilfe dieser Taste stellen Sie im Menü 12 (HAUSGEMACHT) Ihr persönliches Backprogramm ein.

PAUSE

Nach dem Beginn des Programms kann der Betrieb mittels der PAUSE-Taste jederzeit unterbrochen werden. Drücken Sie die Taste für ca. 1,5 Sekunden – das Programm wird unterbrochen, die Einstellungen bleiben jedoch gespeichert. Die restliche Betriebszeit wird blinkend auf dem Display angezeigt.

Das Programm wird fortgesetzt sobald die PAUSE-Taste erneut betätigt wird.

WARMHALTEFUNKTION

Das Brot kann automatisch bis zu einer Stunde nach dem Backen warm gehalten werden **(15)**. Wenn Sie das Brot während des Warmhaltens herausnehmen wollen, schalten Sie das Programm mittels der START / STOPP-Taste aus.

SPEICHERFUNKTION

Wenn die Stromversorgung während der Brotherstellung unterbrochen wird, kann der Vorgang automatisch innerhalb von 10 Minuten fortgesetzt werden, auch ohne dass Sie die START / STOPP-Taste betätigen.

Wenn die Unterbrechung mehr als 10 Minuten beträgt, kann der Automat das Programm nicht speichern. Entnehmen Sie die Zutaten aus der Backform, entsorgen diese und geben neue Zutaten hinein. Starten Sie den Automaten neu. War der Teig bei Stromausfall erst in der Knetphase und hat die Aufgehphase noch nicht erreicht, können Sie den START / STOPP-Knopf erneut drücken und das Programm von vorne starten.

ZEITPHASEN-TABELLE

Programm-Nr.	Einstellungen GRÖSSE	Einstellungen FARBE	KNETEN 1	AUFGEHEN 1	KNETEN 2	AUFGEHEN 2	AUFGEHEN 3	BACKEN	Gesamtzeit des Programms	Signal um Zutaten hinzuzugeben bei	Warmhalten
1	1400 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	20 Min.	15 Min.	25 Min.	45 Min.	65 Min.	3:00	2:20	✓
	1200 g		10 Min.	20 Min.	15 Min.	25 Min.	45 Min.	60 Min.	2:55	2:15	
	1000 g		10 Min.	20 Min.	12 Min.	25 Min.	48 Min.	55 Min.	2:50	2:13	
2	1400 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	25 Min.	20 Min.	35 Min.	65 Min.	65 Min.	3:40	2:55	✓
	1200 g		8 Min.	25 Min.	18 Min.	35 Min.	65 Min.	60 Min.	3:32	2:50	
	1000 g		8 Min.	25 Min.	16 Min.	35 Min.	70 Min.	55 Min.	3:30	2:50	
3	1400 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	18 Min.	40 Min.	22 Min.	30 Min.	50 Min.	70 Min.	3:50	2:40	✓
	1200 g		16 Min.	40 Min.	19 Min.	30 Min.	50 Min.	65 Min.	3:40	2:35	
	1000 g		13 Min.	40 Min.	17 Min.	30 Min.	50 Min.	60 Min.	3:30	2:30	
4	1400 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	10 Min.	10 Min.	—	30 Min.	70 Min.	2:10	1:45	✓
	1200 g		10 Min.	10 Min.	10 Min.	—	30 Min.	65 Min.	2:05	1:40	
	1000 g		10 Min.	10 Min.	10 Min.	—	30 Min.	60 Min.	2:00	1:35	
5	1400 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	5 Min.	20 Min.	33 Min.	40 Min.	62 Min.	2:50	2:25	✓
	1200 g		10 Min.	5 Min.	20 Min.	32 Min.	40 Min.	58 Min.	2:45	2:20	
	1000 g		10 Min.	5 Min.	15 Min.	32 Min.	47 Min.	53 Min.	2:42	2:22	
6	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	6 Min.	5 Min.	10 Min.	9 Min.	—	80 Min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 Min.	—	—	45 Min.	20 Min.	1:20	—	—
8	—	—	20 Min.	—	—	30 Min.	40 Min.	—	1:30	—	—
9	1400 g	HELL, MITTEL, DUNKEL	10 Min.	—	5 Min.	—	33 Min.	60 Min.	1:48	1:38	✓
	1200 g		10 Min.	—	5 Min.	—	28 Min.	55 Min.	1:38	1:28	
	1000 g		10 Min.	—	5 Min.	—	28 Min.	52 Min.	1:35	1:25	
10	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	—	—	—	—	—	10 Min. bis 60 Min.	0:10 bis 1:00	—	✓
11	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	13 Min.	—	—	—	25 Min.	60 Min.	1:38	—	✓
12	—	HELL, MITTEL, DUNKEL	6 Min. bis 14 Min.	20 Min. bis 60 Min.	5 Min. bis 20 Min.	5 Min. bis 120 Min.	0 Min. bis 120 Min.	0 Min. bis 80 Min.	0:36 bis 7:54	während KNETEN 2	✓

D

SPERRE DES BEDIENFELDS

Das Bedienfeld kann zum Schutz vor ungewollter Bedienung mit einer Tastensperre **(16)** belegt werden. Betätigen Sie erst die PROZESS-Taste und dann die FARBE-Taste. Das Bedienfeld ist nun mit Ausnahme der PROZESS- und FARBE-Tasten gesperrt. Diese Funktion schützt vor ungewollten Programmunterbrechungen durch Betätigen der Tasten.

Heben Sie die Tastensperre auf indem Sie erst die PROZESS-Taste und dann die FARBE-Taste drücken. Wenn Sie die Tastensperre nicht einschalten, werden die Bedientasten automatisch 5 Minuten nach Beginn eines Programms gesperrt. Die Tastensperre **(16)** muss aufgehoben werden, bevor Sie weitere Einstellungen am Gerät vornehmen können.

UMGEBUNG

Der Brotbackautomat kann bei unterschiedlichen Raumtemperaturen verwendet werden. Es können jedoch Unterschiede bei der Brotgröße auftreten, je nachdem ob es an einem warmen oder kalten Platz gebacken wurde. Wir empfehlen eine Raumtemperatur zwischen 15°C und 34°C.

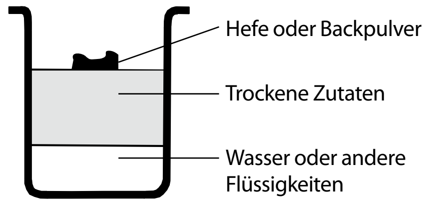
WARNHINWEISE

- Zeigt das Display **(19)** „H HH“ nach dem Starten des Programmes an, bedeutet das, dass ist die Temperatur im Backraum noch zu hoch ist. Das Programm muss beendet werden. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (ca. 10 – 20 Minuten) bevor Sie es nutzen.
- Wenn das Display **(19)** „E E0“ oder „E E1” anzeigt, nachdem Sie „START / STOPP“ gedrückt haben, ist der Temperaturfühler beschädigt und muss von einem qualifizierten Kundendienst geprüft werden.

SO BACKEN SIE BROT

1. Stellen Sie die Brotform **(6 / 8)** in die richtige Position, drücken Sie diese nach unten bis sie hörbar einrastet. Stecken Sie die Knethaken **(7 / 9)** auf die Antriebswelle. Fetten Sie vorher die Antriebswellen und die Knethaken z.B. mit Margarine, damit sich diese Teile leicht wieder lösen lassen.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backform **(6 / 8)**. Bitte beachten Sie hierzu die Reihenfolge, die im Rezept angegeben ist. Normalerweise geben Sie zuerst das Wasser oder eine andere Flüssigkeit in die Form, dann Zucker, Salz und Mehl. Geben Sie die Hefe oder das Backpulver immer erst als letzte Zutat hinzu.

   Hinweis: Bitte beachten Sie die Mengenangaben zu Treibmittel und Mehl im jeweiligen Rezept.
3. Drücken Sie mit den Fingern eine kleine Kuhle in das Mehl und geben Sie die Hefe hinein. Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit Flüssigkeiten oder Salz in Berührung kommt.



4. Schließen Sie den Deckel **(2)** und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Drücken Sie die MENÜ-Taste bis Sie das gewünschte Programm **(17)** ausgewählt haben.
6. Wählen Sie das gewünschte Gewicht **(18)** Ihres Brotes durch Drücken der GRÖSSE-Taste.
7. Um die gewünschte Krustenfärbung **(20)** einzustellen, drücken Sie die FARBE-Taste.
8. Stellen Sie die Zeitverzögerung **(19)** anhand der ZEIT-Taste ein. Sie können diesen Schritt überspringen, wenn Sie wünschen, dass der Brotautomat sofort anfängt zu arbeiten.
9. Halten Sie die START / STOPP-Taste 1,5 Sekunden lang gedrückt, um das Programm zu starten.
10. Wenn das Programm 1. NORMAL, 2. VOLLKORN, 3. FRANZÖSISCH, 4. SCHNELL, 5. SÜSS, 6. KUCHEN, 9. ULTRASCHNELL oder 12. HAUSGEMACHT eingestellt ist, ertönt während des Betriebs ein Signalton. Nun können weitere Zutaten hinzugefügt werden. Öffnen Sie den Deckel **(2)** und geben Sie die Zutaten hinein.

Tipps & Tricks

Bei kleineren Mengen kann sich der Teig oft nicht gleichmäßig in der Backform verteilen – sammelt sich also nur auf einer Seite an. Dies führt beim späteren Backvorgang zu einem ungleichmäßigen Ergebnis.

Um einen schönen Brotlaib zu erhalten, ebnen Sie den Teig in der Backform mithilfe des Teigschabers **(13)** nach Abschluss der zweiten Knetphase (KNETEN 2) **(15)**.

Klebt der Teig stark am Teigschaber **(13)**, tauchen Sie ihn kurz in Mehl.

11. Die Dauer des Backvorgangs ist vom gewählten Programm **(17)**, der Laibgröße **(18)** und -bräunung **(20)** abhängig. Um den Backvorgang zu überprüfen, drücken Sie die LICHT-Taste und sehen durch das Sichtfenster – öffnen Sie nicht den Deckel **(2)**!

Hinweis: Es ist möglich, dass während des Backens Dampf durch die Ventilschlitze des Deckels nach außen dringt. Das ist normal.

Tipp

Sind Sie sich nicht sicher, ob Ihr Brot durchgebacken ist? Stechen Sie mit einem hölzernen Schaschlikstäbchen in das Brot. Bleibt kein Teig daran kleben, ist Ihr Brot fertig!

12. Wenn der Backvorgang beendet ist, hören Sie einen Piepton. Drücken Sie die START/STOPP-Taste ca. 1,5 Sekunden lang, um das Programm abzuschließen. Sie können nun das Brot entnehmen. Öffnen Sie hierzu den Deckel **(2)** mit Ofenhandschuhen und ziehen die Backform **(6/8)** nach oben aus dem Gerät.

Achtung: Die Brotform und das Brot können sehr heiß sein. Seien Sie sehr vorsichtig.

13. Lassen Sie die Brotform **(6/8)** abkühlen bevor Sie das Brot herausnehmen. Nutzen Sie den Teigschaber **(13)**, um das Brot an den Seiten vorsichtig zu lockern. Verwenden Sie dafür niemals ein Messer, die Antihaftbeschichtung der Backform würde beschädigt werden.

14. Drehen Sie die Brotform **(6/8)** auf den Kopf, halten Sie diese über einen Rost oder ein sauberes Backblech und schütteln die Form vorsichtig bis das Brot heraus fällt.

15. Lassen Sie das Brot ca. 20 Minuten abkühlen bevor Sie es in Scheiben schneiden.

Hinweis: Wir empfehlen, das Brot mit einem elektrischen Brotschneider oder einem gezahnten Messer zu schneiden. Nutzen Sie keine kleinen Küchenmesser! Diese sind ungeeignet und werden das Brot nur unregelmäßig abschneiden.

16. Wenn Sie nicht in der Nähe sind oder am Ende des Backvorganges nicht die START/STOPP-Taste gedrückt haben, wird das Brot automatisch eine Stunde lang warm gehalten. Das Ende der Warmhaltefunktion wird durch 10 Signaltöne angezeigt.

17. Nach Verwendung oder bei Nichtgebrauch, trennen Sie das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.

Achtung: Bevor Sie den Laib in Scheiben schneiden, entfernen Sie bitte mit dem beiliegenden Knethakenentferner **(12)** die Knethaken **(7/9)** aus dem Brot. Diese stecken in der Unterseite des Brotes. Der Laib ist noch heiß, ziehen Sie bitte nicht mit den Fingern an den Haken.

Hinweis: Wenn Sie das Brot nicht ganz aufessen, lagern Sie es bitte in einer verschlossenen Plastiktüte oder einem luftdicht verschließbaren Gefäß. Sie können das Brot ca. 3 Tage bei Raumtemperatur lagern.

Wenn Sie das Brot länger aufbewahren möchten, packen Sie es in eine gut verschlossene Plastiktüte ein und lagern Sie es im Kühlschrank. So können Sie es bis zu 10 Tagen lagern.

Da das selbst gemachte Brot keine Konservierungsstoffe enthält, ist die Haltbarkeit nicht länger als die der Brote vom Bäcker.

SPEZIELLE EINWEISUNG

SCHNELLE BROTE: *MENÜ 4 (SCHNELL) UND MENÜ 9 (ULTRASCHNELL)*

Schnelle Brote werden mit Backpulver oder Soda hergestellt, die durch Flüssigkeit und Hitze aktiviert werden. Um gute Ergebnisse zu erzielen, geben Sie die Flüssigkeit zuerst in die Brotform **(6/8)**, die trockenen Zutaten in den oberen Teil.

In der ersten Knetphase kann es dazu kommen, dass die trockenen Zutaten sich in den Ecken der Brotform sammeln. Nun ist es nötig, nachzuhelfen und die Zutaten zu verrühren, um ein Verklumpen zu vermeiden. Verwenden Sie ausschließlich Küchengeräte aus Holz dafür und drücken Sie die PAUSE-Taste vor dem Öffnen des Deckels.

DAS ULTRASCHNELL-PROGRAMM *(ULTRASCHNELL)*, MENÜ 9

Der Brotbackautomat kann mit dem ULTRA-SCHNELL-Programm innerhalb einer Stunde und 38 Minuten, Brot backen. Bitte beachten Sie, dass die Wassertemperatur hierzu 48 – 50°C betragen muss, nutzen Sie bitte ein Thermometer, um die Temperatur genau zu messen. Der Einfluss der Temperatur ist wesentlich und wirkt sich stark auf das Backergebnis aus.

Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist wird das Brot nicht aufgehen und nicht die gewünschte Größe erreichen. Wenn die Temperatur zu hoch ist wird der Hefepilz abgetötet, bevor der Gehprozess in Gang gesetzt wird. So wird das Brot ebenfalls nicht richtig aufgehen und das Backergebnis negativ beeinflusst.

DIE DOPPELBACKFORM (8)

Bitte beachten Sie bei der Einstellung der Brotgröße das maximale Fassungsvermögen jeder Backformseite. Diese beträgt jeweils 500 g.

Die Doppelbackform (8) kann für folgende zwei Zwecke genutzt werden:

- Zur Herstellung von zwei Broten der gleichen Sorte zur gleichen Zeit.
- Zur gleichzeitigen Herstellung von zwei unterschiedlichen Broten mit einem Programm.

Hinweis: Die Menüeinstellung der Brotgröße ist auf 1000 g zu setzten.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor der Ausführung von Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

Sowohl die Brotbackform **(6/8)** als auch die Knethaken **(7/9)** sind spülmaschinenfest.

BACKFORM (6) UND DOPPELTE BACKFORM (8)

Entnehmen Sie die Backform **(6/8)** durch Ziehen am Griff. Wischen Sie die Backform **(6/8)** von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Benutzen Sie keine scharfen oder aggressiven Reiniger, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Die Form **(6/8)** muss vollständig trocken sein bevor Sie diese wieder im Gerät einsetzen.

Hinweis: Setzen Sie die Backform **(6/8)** ein, indem Sie diese leicht nach unten drücken bis sie in der korrekten Position sitzt.

Wenn ein Herunterdrücken nicht möglich ist, ändern Sie die Position leicht bis sie genau sitzt und drücken Sie sie dann herunter.

KNETHAKEN (7/9)

Wenn die Knethaken **(7/9)** schwierig aus dem Brot zu entfernen sind, benutzen Sie bitte den beiliegenden Hakenentferner **(12)**.

Wischen Sie die Haken **(7/9)** vorsichtig mit einem feuchten Baumwolltuch ab.

Benutzen Sie keine scharfen oder aggressiven Reiniger, um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen.

DECKEL (2) MIT SICHTFENSTERN (3)

Wischen Sie den Deckel **(2)** außen und innen vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Nutzen Sie keine aggressiven Reiniger zur Reinigung, dies beschädigt die Hochglanzoberfläche.

GEHÄUSE (5)

Wischen Sie die Außenseite des Gehäuses **(5)** vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab.

Nutzen Sie keine aggressiven Reiniger zur Reinigung, dies beschädigt die Edelstahloberfläche des Automaten. Tauchen Sie das Gehäuse **(5)** zur Reinigung niemals in Wasser.

VOR LÄNGERER AUFBEWAHRUNG DES AUTOMATEN

Bevor der Brotbackautomat zur Aufbewahrung eingepackt wird, stellen Sie sicher, dass er komplett abgekühlt, sauber und trocken ist. Der Deckel **(2)** muss geschlossen sein.

KLEINE LEBENSMITTELKUNDE

MEHL

Mehl ist die wichtigste Grundzutat Ihres Brotes.

- **Brotmehl,** auch Glutenmehl oder Starkmehl genannt, ist wahrscheinlich aus Hartweizen gemahlen. Es hat einen hohen Anteil an Gluten (Klebereiweiß) und Proteinen. Diese natürlichen Mittel verleihen dem Teig die Fähigkeit die Form zu bewahren und das durch die Hefe produzierte Kohlendioxid zu erhalten. Somit ist dieses Mehl zum Backen von Brot besonders gut geeignet.
- **Weißmehl** besteht aus einer Mischung ausgewählter Weich- und Hartweizensorten und ist für schnelles Backen oder Kekse geeignet.
- **Vollkornmehl** enthält alle Stoffe des eigentlichen Getreidekorns – auch die Kleie, die feste äußere Haut des Weizens. Diese stellt eine ideale Quelle für Ballaststoffe dar.

  Sollten Sie dieses Mehl verwenden, achten Sie bitte darauf, dass es fein gemahlen ist. Die enthaltene Kleie verhindert die Abgabe von Gluten, sodass Brote aus dieser Art von Mehl kleiner und schwerer sind als solche aus Weißmehl. Daher wird dieses Mehl, um eine leichtere Beschaffenheit zu erzielen, oft mit anderen Mehlsorten gemischt.
- **Dunkles Weizenmehl,** auch Schwarzmehl oder grobes Mehl genannt, ist ein ballaststoffreiches Mehl. Es ist dem Vollkornmehl ähnlich. Um eine gute Laibgröße nach dem Backen zu erreichen, muss es mit großen Mengen anderer Mehlsorten gemischt werden.
- **Mehl mit Backpulverzusatz** enthält – wie der Name schon verrät – bereits Backpulver und eignet sich gut zur Herstellung von Kuchen.
- **Maismehl und Hafermehl** werden aus Mais bzw. Hafer gemahlen. Sie werden als Zusätze eingesetzt, um Schwarzbrot herzustellen. Hafermehl steigert den Geschmack und verbessert die Beschaffenheit Ihres Brotes.

ZUCKER

Zucker ist eine sehr wichtige Zutat. Er unterstützt die Hefe bei der Fermentierung. Zudem macht Zucker das Brot weicher im Geschmack, erhöht den Nährwert und verlängert die Haltbarkeit. Meist wird weißer Zucker verwendet. Brauner Zucker, Puderzucker, Sirup oder Honig können, je nach Geschmack, auch eingesetzt werden.

Achtung: Verwenden Sie ausschließlich feinen Zucker. Grober Zucker kann die Antihaftschicht Ihrer Backform beschädigen

Hinweis: Sie können Zucker auch weglassen. In diesem Fall geht das Brot weniger auf.

SALZ

Natürlich trägt Salz zum Geschmack und der Krustenfärbung von Brot bei – es kann aber auch benutzt werden, um eine besonders aktive Hefe abzubremsen. Erhöhen Sie daher nicht die im Rezept angegebene Menge.

Hinweis: Wird Salz aus Gesundheitsgründen ganz weggelassen, kann Ihr Brot höher als gewöhnlich aufgehen.

FETT, BUTTER UND PFLANZLICHES ÖL

Fett macht das Brot weich und verlängert die Haltbarkeit. Butter sollte geschmolzen oder in kleine Stücke gehackt werden bevor sie zugegeben wird.

HEFE

Während der Gehphase setzt die Hefe Kohlendioxid frei, welches das Brot aufgehen lässt und die innere Struktur weich macht. Die Hefe benötigt zum Aufgehen Zucker und Mehl als Nährstoff.

1 TL aktive Trockenhefe	=	¾ TL Instanthefe
1,5 TL aktive Trockenhefe	=	1 TL Instanthefe
2 TL aktive Trockenhefe	=	1,5 TL Instanthefe

Frische Hefe muss im Kühlschrank gelagert werden, da der Hefepilz bei hohen Temperaturen abgetötet wird.

Überprüfen Sie beim Kauf das Produktions- und Mindesthaltbarkeitsdatum der Hefe. Lagern Sie Hefe nach jedem Gebrauch so schnell wie möglich wieder im Kühlschrank.

Hinweis: Geringes Aufgehen des Brotes lässt sich normalerweise auf schlechte Hefe zurückführen.

So überprüfen Sie, ob die Hefe noch frisch ist:

1. Schütten Sie einen halben Becher warmes Wasser (45 – 50°C) in einen Messbecher.
2. Geben Sie einen Teelöffel weißen Zucker hinzu und rühren Sie um. Dann streuen Sie zwei Teelöffel Hefe über das Wasser.
3. Stellen Sie den Messbecher für 10 Minuten an einem warmen Ort. Rühren Sie nicht um.
4. Der entstandene Schaum sollte danach etwa eine Tasse ergeben, sonst ist die Hefe inaktiv.

BACKPULVER

Backpulver wird genutzt, um Brote und Kuchen im ULTRASCHNELL-Modus herzustellen. Es braucht keine Gehphase und erzeugt Gase, die in Form von kleinen Blasen die Textur des Brotes beeinflussen.

SODA

Soda ist dem Backpulver sehr ähnlich. Es kann auch in Kombination mit Backpulver verwendet werden.

WASSER UND ANDERE FLÜSSIGKEITEN

Wasser ist eine essentielle Zutat bei der Herstellung von Brot. Eine Temperatur von 20 – 25°C ist optimal. Das Wasser kann auch ersetzt werden, z.B. durch Frischmilch oder Wasser, das mit 2 % Milchpulver gemischt wurde. Dies verbessert das Aroma des Brotes und die Farbe der Kruste. Einige Rezepte verlangen auch Zitronen-, Apfel- oder Orangensaft, um den Geschmack zu verbessern.

EIER

Eier können die Beschaffenheit des Brotes verbessern, sie machen das Brot nahrhaft und größer. Die Eier müssen zunächst von der Schale befreit und dann gleichmäßig verrührt werden.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Der wichtigste Schritt bei der Verwendung des Brotbackautomaten ist das genaue Abmessen der einzelnen Zutaten mit Hilfe des Messbechers **(10)** und des Messlöffels **(11)**. Messen Sie jede Flüssigkeit und auch die trockenen Zutaten sehr genau oder das Resultat Ihrer Bemühungen wird dürftig oder unannehmbar.

ABMESSEN VON FLÜSSIGKEITEN

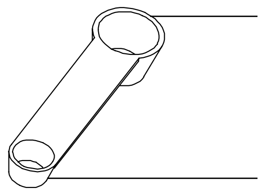
Wasser, Frischmilch oder Milchpulverlösungen sollten mit einem Messbecher **(10)** abgemessen werden. Halten Sie den Becher gerade während Sie die Flüssigkeit abmessen. Wenn Sie Speiseöl oder andere Zutaten abmessen, reinigen Sie den Messbecher **(10)** nachher gründlich.

TROCKENE ZUTATEN

Trockene Zutaten müssen locker in den Messbecher **(10)** gegeben werden. Die Zutaten dürfen nicht angedrückt werden, da ein Zuviel – sei es auch noch so gering – die Ausgewogenheit des Rezeptes beeinflussen kann.

Wenn Sie nur kleine Mengen trockener Zutaten abmessen, nutzen Sie einen Messlöffel **(11)**. Es handelt sich bei den Angaben um gestrichene, nicht gehäufte Löffel.

Messlöffel **(11)**:



REIHENFOLGE DER ZUTATEN

Die Reihenfolge, in der die Zutaten zugegeben werden sollen, muss eingehalten werden. Im Allgemeinen gilt diese Reihenfolge:

Flüssige Zutat, Eier, Salz und Milchpulver usw.

Das Mehl darf beim Zugeben nicht vollkommen von Flüssigkeit durchweicht werden. Die Hefe darf nur auf das trockene Mehl gegeben werden und darf nicht mit Salz in Berührung kommen.

Nachdem der Teig einige Zeit geknetet wurde, ertönt ein Signal. Jetzt können Sie Früchte oder ähnliches dazu geben. Wenn Sie die Früchte zu früh hinzugeben, wird das Aroma und die Konsistenz durch das lange Kneten beeinträchtigt.

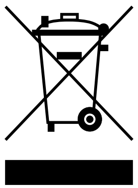
Wenn Sie die Zeitverzögerung nutzen, dürfen Sie niemals verderbliche Zutaten wie Eier oder Früchte hinzugeben.

FEHLERBEHEBUNG

Nr.	Störung	Grund	Abhilfe
1	Rauch entweicht während des Backens aus der Lüftungsöffnung	Einige Zutaten haften an den Heizelementen oder befinden sich zu nah daran. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen kann Öl an den Heizelementen haften.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie die Heizelemente. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal nutzen, lassen Sie es leer laufen und öffnen Sie den Deckel.
2	Die Kruste am Boden des Brotes ist zu dick	Sie haben das Brot zu lange warm gehalten und zu lange in der Form gelassen, so dass der Wasserverlust zu hoch war.	Entnehmen Sie das Brot frühest möglich und halten Sie es nicht warm.
3	Es ist sehr schwierig das Brot aus der Form zu lösen.	Die Knethaken hängen an den Antriebswellen fest.	Nachdem Sie das Brot entnommen haben, gießen Sie heißes Wasser in die Form, so dass die Knethaken bedeckt sind. Entnehmen Sie diese nach ca. 10 Min. und reinigen Sie sie. Fetten Sie vor der nächsten Verwendung die Antriebswelle.
4	Die Zutaten sind ungleichmäßig vermischt.	Das gewählte Programm ist nicht geeignet.	Wählen Sie das richtige Programm.
		Der Drehwiderstand ist zu hoch, so dass die Knethaken sich kaum drehen können.	Überprüfen Sie den Sitz der Knethaken. Entnehmen Sie die Brotform und lassen Sie das Gerät leer laufen. Bei Fehlfunktionen kontaktieren Sie bitte die Servicestelle.
5	Nach dem Backen ist das Brot trocken und hat keine braune Kruste.	Der Deckel wurde mehrmals geöffnet. Falsche Programmwahl.	Öffnen Sie den Deckel nicht, während des Programmablaufs. Informieren Sie sich über die richtige Programmwahl (S. 9).
6	Das Display zeigt „H HH“ an, nachdem Sie den START/STOPP-Knopf gedrückt haben.	Die Temperatur im Brotautomaten ist zu hoch, um Brot herzustellen.	Drücken Sie erneut die START/STOPP-Taste und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Entnehmen Sie die Backform und lassen Sie den Deckel solange offen bis der Automat abgekühlt ist.
7	Die Tastensperre lässt sich plötzlich nicht mehr lösen durch Drücken der PROZESS-und anschließend der FARBE-Taste (während des Betriebs oder nach Ende des Backvorgangs).	Technischer Fehler.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und stecken Sie ihn nach kurzer Wartezeit wieder ein. Ihr laufendes Programm wird nur kurz unterbrochen und fährt von selbst fort (vgl. Speicherfunktion).
8	Sie hören den Motor arbeiten aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Backform ist nicht gut befestigt oder die Teigmenge ist zu groß, um geknetet zu werden.	Überprüfen Sie, ob die Backform gut befestigt ist. Stellen Sie sicher, dass der Teig laut Rezept hergestellt wurde und die Zutaten richtig dosiert wurden.
9	Das Brot ist so groß, dass es von unten gegen den Deckel drückt.	Zuviel Hefe, Wasser oder Mehl. Es kann sein, dass die Umgebungstemperatur zu hoch ist (ideal: 15°C – 34°C).	Überprüfen Sie die erwähnten Faktoren. Verringern Sie gegebenenfalls die Mengen.
10	Das Brot ist zu klein oder ist nicht aufgegangen.	Keine oder zu wenig Hefe. Die Hefe kann auch alt und damit nicht mehr aktiv sein. Ein weiterer Grund können die zu hohe Wassertemperatur, zu geringe Umgebungstemperatur oder zuviel Salz sein.	Überprüfen Sie die Menge und die Aktivität der Hefe. Erhöhen Sie gegebenenfalls die Umgebungstemperatur.
11	Der Teig ist so groß, dass er über den Rand der Form hinauswächst.	Sie haben vielleicht zu viel Flüssigkeit verwendet, so dass der Teig zu flüssig ist. Eventuell haben Sie zu viel Hefe benutzt.	Reduzieren Sie die Flüssigkeitsmenge und verbessern Sie die Konsistenz des Teiges.
12	Das Brot fällt in der Mitte zusammen wenn Sie es backen.	Das Mehl ist nicht stark genug, um den Teig aufgehen zu lassen.	Benutzen Sie Brotmehl oder Starkmehl.
		Die Hefe wirkt zu schnell oder die Temperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie die Hefe bei Raumtemperatur.
		Zu viel Wasser macht den Teig zu schwer und zu flüssig.	Passen Sie gegebenenfalls die Wassermenge an.

Nr.	Störung	Grund	Abhilfe
13	Das Brot ist sehr schwer und die Struktur dicht.	Sie verwendeten zu viel Mehl und zu wenig Wasser.	Nehmen Sie weniger Mehl oder mehr Wasser.
		Sie haben zu viele Früchte verwendet oder zu viel Vollkornmehl.	Reduzieren Sie die Menge der genannten Zutaten und nehmen Sie mehr Hefe.
14	Die Mitte des Brotes ist hohl.	Sie haben zu viel Wasser oder Hefe bzw. kein Salz verwendet.	Reduzieren Sie die Menge an Wasser und Hefe und verwenden Sie etwas Salz.
		Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Überprüfen Sie die Wassertemperatur.
15	An der Oberfläche des Brotes hängt noch Pulver.	Im Brot befinden sich sehr glutenhaltige Inhaltsstoffe.	Geben Sie keine oder weniger stark glutenhaltigen Lebensmittel ins Brot.
		Das Brot konnte nicht genügend geknetet werden weil es zu wenig Wasser enthält.	Überprüfen Sie die Wassermenge und die Mechanik des Brotbackautomaten.
16	Die Kruste ist zu dick und die Farbe ist zu dunkel beim Backen von Kuchen oder Nahrungsmitteln mit viel Zucker.	Die verschiedenen Rezepte haben großen Einfluss auf die Brotherstellung. Die Farbe wird sehr dunkel, wenn Sie viel Zucker verwenden.	Wenn die Farbe für ein Rezept mit viel Zucker zu dunkel ist, unterbrechen Sie den Backvorgang 5 – 10 Minuten vor Ende, indem Sie die START/STOPP-Taste drücken. Bevor Sie den Kuchen oder das Brot entnehmen, lassen Sie den Deckel noch 20 Minuten geschlossen.

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

REZEPTE – PASSEND ZU DEN PROGRAMMEN

Die Mengenangaben in den Rezepten für Brotmehl und Hefe entsprechen dem Maximum.

1 Tasse = 250 ml ▪ 1 EL = 3 TL ▪ 1 EL = 15 ml ▪ 1 TL = 5 ml

Tipps & Tricks

- **Butter/Margarine:** Sie können, je nach Geschmack, auch andere Fette verwenden: Olivenöl, Schmalz oder Schweinefett für Schlemmer usw.
- **Milchpulver:** Sie können Milchpulver auch durch frische Milch ersetzen. Verringern Sie in diesem Fall das Wasser um die gleiche Menge der hinzugefügten Milch.
- **Wasser:** Mineralwasser macht jedes Brot leichter und luftiger. Ideal bei schweren Mehlsorten.

FRANZÖSISCHES KNUSPERBROT

Brotgröße / Zutat	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Wasser	500 ml	460 ml	350 ml
Butter/Margarine	3 EL	2 ¼ EL	1 ½ EL
Milchpulver	2 EL	1 ½ EL	1 EL
Zucker	3 ½ EL	3 EL	2 EL
Salz	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Weißmehl	910 g	840 g	630 g
Trockenhefe	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL

Programm: FRANZÖSISCH

BAUERNBROT

Brotgröße / Zutat	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Buttermilch	530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine	1 ¾ EL	1 ½ EL	1 EL
Salz	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Zucker	1 ¾ EL	1 ½ EL	1 EL
Weißmehl	455 g	420 g	315 g
Vollroggenmehl	455 g	420 g	315 g
Trockenhefe	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL

Programm: NORMAL

SCHNELLES MAISBROT

Brotgröße / Zutat	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Milch	530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine	3 ½ EL	3 EL	2 EL
Milchpulver	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Zucker	2 TL	1 ½ TL	1 TL
Salz	2 TL	1 ½ TL	1 TL
Brotmehl	650 g	600 g	450 g
Maismehl	260 g	240 g	180 g
Backpulver	8 TL	6 TL	4 TL

Programm: SCHNELL

VOLLKORNBROT

Brotgröße / Zutat	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Wasser	500 ml	460 ml	350 ml
Butter/Margarine	1 ¾ EL	1 ½ EL	1 EL
Salz	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Zucker	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Brotmehl	190 g	150 g	110 g
Multigetreidemehl	720 g	690 g	520 g
Trockenhefe	3 ½ TL	3 TL	2 TL

Programm: VOLLKORN

KUCHENBROT

Brotgröße / Zutat	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Milch	530 ml	490 ml	370 ml
Butter/Margarine	90 g	75 g	50 g
Eier	4 St	4 St	3 St
Zucker	90 g	75 g	50 g
Salz	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL
Weißmehl	910 g	840 g	630 g
Trockenhefe	1 ¾ TL	1 ½ TL	1 TL

Programm: SÜSS

KUCHEN

Rührkuchen

Zutaten	
Eier	3 St
Zucker	125 g
Butter/Margarine	125 g
Vanillezucker	1 Päckchen
Milch	bis ¼ Tasse
Weißmehl	300 g
Backpulver	1 Päckchen

1. Geben Sie Eier, Butter Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rühren die Mischung mit einem Handmixer schaumig.
2. Fügen Sie nun das Mehl und Backpulver zur Mischung und verrühren alles gleichmäßig.
3. Verfeinern Sie jetzt Ihren Teig mit etwas Milch.
4. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und starten Sie das **KUCHEN-Programm.**
5. Wollen Sie noch Schokostreußel, o.ä. hinzufügen? Dann geben Sie diese jetzt hinzu. Der Brotbackautomat rührt sie unter.

Rotweinkuchen

Zutaten	
Eier	3 St
Zucker	150 g
Butter/Margarine	250 g
Weißmehl	250 g
Backpulver	1 Päckchen
Kakao	1 ½ EL
Zimt	2 TL
Salz	1 Prise
Raspelschokolade	100 g
Rotwein	bis ⅛ L

1. Verrühren Sie in einer Schüssel Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handmixer schaumig.
2. Geben Sie anschließend Mehl, Backpulver, Kakao sowie Zimt zur Mischung und verrühren Sie die Zutaten gut miteinander.
3. Gießen Sie nun Rotwein hinhein, bis der Teig reißt.
4. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und verteilen Sie die Raspelschokolade auf der Mischung. Starten Sie nun das **KUCHEN-Programm.**

Rumknusperkuchen

Zutaten	
Eier	4 St
Zucker	100 g
Butter/Margarine	75 g
Vanillezucker	1 Päckchen
Salz	1 Prise
Rum	4 EL
Weißmehl	150 g
Backpulver	1 Päckchen
gehackte Rumknusperschokolade	50 g

1. Verrühren Sie in einer Schüssel Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit einem Handmixer schaumig.
2. Fügen Sie nun das Mehl und Backpulver zur Mischung. Verrühren Sie alles gleichmäßig und gießen währenddessen den Rum hinzu.
3. Geben Sie den Teig in die mit Butter oder Öl ausgeriebene Brotbackform und verteilen Sie die gehackte Rumknusperschokolade auf der Mischung. Starten Sie nun das **KUCHEN-Programm.**

MARMELADEN

Orangengelee

Zutaten	
Orangensaft	1 L
klein geschnittene Orange	1 St
Zitronensaft	50 ml
Gelierzucker (3 plus 1)	500 g

Programm: MARMELADE

Waldbeerenkonfitüre

Zutaten	
zerdrückte Waldbeeren	1 kg
Zitronensaft (bei sehr süßen Früchten)	bis 100 ml
Gelierzucker (2 plus 1)	500 g

Programm: MARMELADE

Tipps & Tricks

- **Wollen Sie testen, wie stark Ihre Marmelade, Konfitüre oder Gelee andickt?** Entnehmen Sie etwas heiße Masse mit einem Löffel und geben Sie diese auf einen kalten Porzellanteller. Sie kühlt innerhalb weniger Minuten ab und Sie können die Festigkeit überprüfen.
- **Ist die Marmelade, o.ä. zu flüssig?** Geben Sie etwas Zitronensäure hinzu. Diese lässt die Masse stärker gelieren.
- **Ist Ihre Marmelade, o.ä. zu dick?** Geben Sie etwas Wasser oder Fruchtsaft hinzu. Somit wird das Geliermittel etwas verdünnt.

BUTTERMILCHTEIG für Brötchen, o.ä.

Zutat \ Gewicht	1400 g/ 3 LB	1200 g/ 2,5 LB	1000 g/ 2 LB
Buttermilch	450 ml	420 ml	310 ml
Eier	2 St	1 St	1 St
Salz	2 TL	1 ½ TL	1 TL
Vollweizenmehl	320 g	300 g	220 g
Weißmehl	490 g	450 g	340 g
Trockenhefe	2 TL	1 ½ TL	1 TL

Programm: TEIG

ULTRASCHNELLES WEIZENKEIMBROT

Zutat \ Brotgröße	1400 g/ 3 LB	1200 g/ 2,5 LB	1000 g/ 2 LB
Wasser (48°C)	490 ml	450 ml	340 ml
Kümmel	2 TL	1 ½ TL	1 TL
Olivenöl	2 EL	1 ½ EL	1 EL
Honig	2 EL	1 ½ EL	1 EL
Salz	2 TL	1 ½ TL	1 TL
Weizenkeime	100 g	90 g	70 g
Weißmehl	810 g	750 g	560 g
Trockenhefe	2 ½ TL	2 TL	1 ½ TL

Programm: ULTRASCHNELL

DESSERT

Apfelschnitte

Zutaten	
mittelfest kochende Äpfel	6 St
Zitronensaft	1 TL
Eier	1 St
brauner Zucker	½ Tasse
Allzweckmehl	1 Tasse
Haferflocken	⅓ Tasse
Butter/Margarine (weich)	3 ½ EL

Programm: DESSERT

Reispudding

Zutaten	
leicht verrührte Eier	4 St
Milch	1 ¾ Tassen
gekochter Reis	3 Tassen
Zucker	½ Tasse
Rosinen (optional)	1 Tasse
Vanille	1 TL
Zimt	2 TL

Programm: DESSERT

GARANTIE

Für die am Verkaufstag beginnende Garantie gelten innerhalb der EU und der Schweiz folgende Bestimmungen:

1. **Garantiedauer:** 2 Jahre

2. **Garantieleistungen:**

a) Nach unserer Wahl Reparatur oder Austausch von Teilen, die nach unserer Überprüfung Material- oder Fertigungsfehler aufweisen.

b) Die Garantie wird nur bei Vorzeigen dieser Garantiekarte und der Verkaufsrechnung geleistet. Die Karte ist nur gültig, wenn sie am Verkaufstag vollständig ausgefüllt wurde.

c) Die Garantieleistung gilt nur gegenüber dem Erstverbraucher.

d) Durch die Reparatur oder den Austausch von Teilen innerhalb der Garantiedauer wird die ursprüngliche Garantiezeit weder verlängert noch erneuert.

e) Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers (gilt nicht für die ersten 6 Monate der Garantiezeit).

f) Sofern der Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf- / Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

3. **Die Garantie gilt nicht:**

- für Kratzer und Flecken am Gerät.
- für Beleuchtungs- und Kontrolllampen.
- für Motorbürsten.
- für leicht zerbrechliche Teile aus Bakelit, Glas, Plastik und so weiter, es sei denn, es handelt sich um Materialfehler, die von uns als solche anerkannt werden.
- für Beschädigungen, die durch falsche Installation oder Befestigung verursacht wurden.
- wenn das Gerät an ein Stromnetz mit höherer Spannung, als auf dem Gerät angegeben, angeschlossen wird.
- bei falscher oder unsachgemäßer Bedienung.
- bei mangelnder Sorgfalt.
- bei ungenügender oder falscher Wartung.
- bei Fallenlassen des Gerätes oder einzelner Teile.
- bei unsachgemäßem Transport oder unsachgemäßer Verpackung für den Transport.

4. **Die Garantie erlischt:**

- wenn das Gerät für andere als für Haushaltszwecke eingesetzt wird.
- wenn Personen, die nicht von unserer Firma dazu ermächtigt sind, Reparaturen oder Änderungen durchführen.

Für dieses Gerät leisten wir 2 Jahre Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag der Übergabe und wird nur bei Vorlage der Garantiekarte und der Verkaufsrechnung gewährt. Weitergehende Ansprüche bestehen nicht.

Modell:	Wichtig! Bitte notieren Sie hier den auf dem Typenschild am Gerät befindlichen FD-Code:

Stempel und Unterschrift des Verkäufers

Verkaufsdatum

⚠ IMPORTANT!

PLEASE READ THE OPERATING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the appliance, the following basic precautions should always be followed:

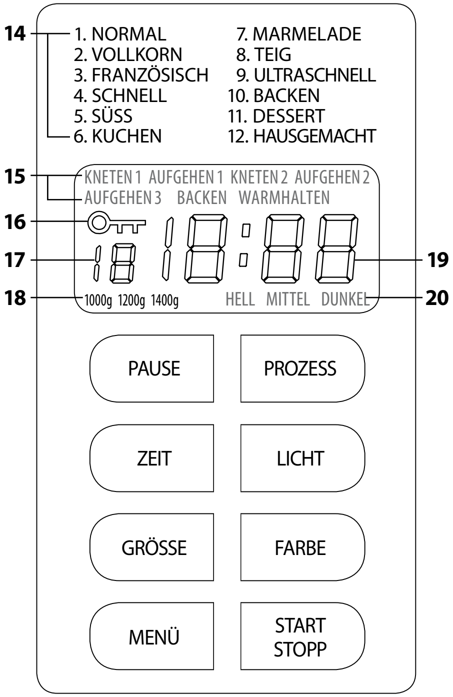
- This appliance is designed for household use only and is not intended for commercial purposes.
- Before using, check that the power supply corresponds to the one shown on the rating plate.
- This appliance features a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well grounded.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Do not use outdoors.
- Do not operate any appliance:
  – with a damaged cord or plug,
  – after the appliance malfunctions,
  – if it is dropped,
  – if it is damaged in any manner.

  Return the appliance to the manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not turn the appliance on without first filling the bread pans and then inserting them properly.
- Do not strike the bread pan on the top or edge to remove the bread; this may damage the bread pan.
- To protect against electric shock, never immerse the appliance in water and protect the power cord from moisture.
- Unplug the appliance when not in use, before inserting or removing parts and before cleaning.
- Turn all controls to OFF, and then remove the plug from the wall outlet.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or a hot surface.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker, as this can result in a risk of a fire or short circuit.
- Do not cover the bread maker with a towel or any other material; heat and steam must be able to escape freely. If the appliance is covered by or comes into contact with a combustible material, a fire may result.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Do not touch any moving or spinning parts of the machine when in operation.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical sensory or mental capabilities, including children. Children are unaware of the possible dangers associated with electrical appliances. For this reason, never leave a child alone and unsupervised with the appliance, and exercise extra caution when using the appliance in the presence of children.

FOR THE FIRST USE

1. Check that all parts and accessories are complete and free of damage.
2. Clean all parts as described in the „Cleaning and Maintenance" section.
3. Set the bread maker to BACKEN *(bake)* mode, and bake empty for about 10 minutes. Then, let it cool down and clean all the removable parts again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble them. The appliance is now ready for use.

CONTROL PANEL GUIDE*



14	selectable programs	**18**	loaf size
15	program step	**19**	operation time
16	lock function	**20**	crust colour
17	selected program		

* *The control panel may be subject to change without prior notice.*

AFTER POWER-UP

As soon as the bread maker is plugged into the socket, a beep will be heard and "1 2:55, 1200 g, MITTEL *(medium)*" will appear on the display screen. However, the colon between "2" and "55" **(19)** will not blink.

The "1" indicates the default program **(17).** The "1200 g" **(18)** and "MITTEL" *(medium)* **(20)** are the default settings.

START / STOPP *(start / stop)*

The button is used for starting and stopping the baking program.

To start a program, press the START / STOPP *(start / stop)* button for approximately 1.5 seconds. A short beep will be heard, the colon in the time display will begin to blink, and the program will start. Once a program has begun, all of the buttons are deactivated except START / STOPP *(start / stop)*, LICHT *(light)* and PAUSE *(break)*.

To stop the program, press the START / STOPP *(start / stop)* button for approximately 1.5 seconds. A beeping sound indicates that the program has been switched off.

This feature helps prevent any unintentional interruption of the program.

MENÜ *(program)*

Select the desired program by pressing the MENÜ *(program)* button. Each press of the button (accompanied by a beeping signal) changes the indicated program **(17)**. The functions of 12 programs **(14)** are explained below.

1. NORMAL ***(basic):*** For kneading, rising and baking whole wheat bread. Use of the delay function is not advised, as it can produce poor results.

2. VOLLKORN ***(whole wheat):*** Kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.

3. FRANZÖSISCH ***(french):*** For kneading, rising and baking with a longer rising time. This program yields breads with crisper crusts and loose textures.

4. SCHNELL ***(quick):*** For kneading, rising and baking loaves in less time than "NORMAL" breads need. Breads baked with this program are usually smaller and denser.

5. SÜSS ***(sweet):*** For kneading, rising and baking sweet bread. You may also add ingredients to increase flavour.

6. KUCHEN ***(cake):*** For kneading, rising and baking, but rising with soda or baking powder.

7. MARMELADE ***(jam):*** For boiling jams and marmalades. The mixture is stirred throughout the cooking process. Fruits or vegetables must be chopped before putting them in the bread pan.

8. TEIG ***(dough):*** For kneading and rising, but without baking. Remove the dough and use to make bread rolls, pizza, steamed bread, etc.

9. ULTRASCHNELL ***(ultra fast):*** For kneading, rising and baking loaves quickly; produces bread with a dense texture.

10. BACKEN ***(bake):*** For baking only, no kneading or rising. Also used to increase the baking time for selected programs. Press ZEIT *(time)* to adjust baking time. If you hold this button down, the time will increase rapidly.

11. DESSERT ***(dessert):*** For kneading, rising and baking desserts.

12. HAUSGEMACHT ***(homemade):*** The user can set the time of kneading, rising, baking and keeping warm.

The time range of each program **(15)** is as follows:

KNETEN 1	*(knead 1)*	6 – 14 minutes
AUFGEHEN 1	*(rise 1)*	20 – 60 minutes
KNETEN 2	*(knead 2)*	5 – 20 minutes
AUFGEHEN 2	*(rise 2)*	5 – 120 minutes
AUFGEHEN 3	*(rise 3)*	0 – 120 minutes
BACKEN	*(bake)*	0 – 80 minutes
WARMHALTEN	*(keep warm)*	0 – 60 minutes

Using HAUSGEMACHT *(homemade)* Program:

1. Press PROZESS *(cycle)* once. KNETEN 1 *(knead 1)* **(15)** will appear on LCD. Press the ZEIT *(time)* button to adjust the minutes **(19)**. Press PROZESS *(cycle)* again to confirm the time for this step.
2. Press PROZESS *(cycle)* move to the next step. AUFGEHEN 1 *(rise 1)* **(15)** appear on LCD. Press the ZEIT *(time)* button to adjust the minutes **(19)**. Hold the ZEIT *(time)* button down to change the time rapidly. Press PROZESS *(cycle)* again to confirm.
3. Use the same procedure to go through the remaining steps. When all of the setting have been selected, press START / STOPP *(start / stop)* button to exit the adjusting mode.
4. Press the START / STOPP *(start / stop)* button again to begin the program.

   Note: The settings will be stored for the next time you want to use this program.

FARBE *(colour)*

With the FARBE *(colour)* button you can set the crust colour to HELL *(light)*, MITTEL *(medium)* or DUNKEL *(dark)* **(20)**.

GRÖSSE *(loaf size)*

Press this button to select the size of the bread: 1000 g, 1200 g or 1400 g. The LCD **(18)** will display the corresponding sizes.

Please note the program time may vary depending on the size of the loaf.

Please note the program time may vary depending on the size of the loaf: 1. NORMAL *(basic)*, 2. VOLLKORN *(whole wheat)*, 3. FRANZÖSISCH *(french)*, *4.* SCHNELL *(quick)*, 5. SÜSS *(sweet)*, and 9. ULTRASCHNELL *(ultra fast)*.

Tips & Tricks

750 g bread mix

If you use a 750 g bread mix, select 1000 g **(18)** with the GRÖSSE *(loaf size)* button for a successful bread every time!

If your bread is a bit too dark, reduce the colour adjustment by pressing FARBE *(colour)* or stop the program about 5 – 10 minutes before the program ends by pressing the START / STOPP *(start / stop)* button.

Tips & Tricks

Loaf size 1400 g

Please work your way slowly up to this size. Begin by testing bread recipes for 1200 g.

Due to the rising process, there is a risk, particularly with doughs that rise significantly (e.g. white bread, sweet bread), that the dough will overflow the bread pan.

If there is still space in the pan after baking, you can gradually increase the quantity of ingredients.

Thank you for your understanding!

LICHT *(light)*

Press the button once to turn on the lamp and monitor the baking process.

Press the button again to turn off the light. The light switches off automatically if you do not press the button within one minute.

ZEIT *(time)*

Use this button to set a later start time for the baking program.

To set the delay time:

1. Select your program **(17)**, loaf size **(18)** and crust colour **(20)**.
2. Select your program *(time)* button. The delay time should include the operation time for the selected program.

   Example: It is 8:30 pm and you want the bread to be ready to serve at 7:00 am on the next day. You should set the delay time to 10 hours and 30 minutes by pressing the ZEIT *(time)* button until 10:30 appear on the display **(19)**. The increment for each press is 10 minutes.
3. Press the START / STOPP *(start / stop)* button to activate this delay program. The colon in the time indicator will blink, and the LCD will count down the remaining time.

NOTE: The maximum delay time is 13 hours. Do not use any perishable ingredients (e.g. eggs, fresh milk, fruits, onions) when using the delay feature.

PROZESS *(cycle)*

Use this button to set up your own baking program for number 12 – HAUSGEMACHT *(homemade)*.

PAUSE *(pause)*

When the program is running, you can press the PAUSE *(pause)* button for approximately 1.5 seconds at any time to interrupt the baking process. The program will be paused, but the setting will be memorized, and the remaining time will flash on the LCD.

Press the PAUSE *(pause)* button again to resume the program.

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 1 hour after baking. During this warming time, “WARMHALTEN” **(15)** will be shown on diplay. If you would like to remove the bread, switch the program off by pressing the START / STOPP *(start / stop)* button.

MEMORY

If the power supply is interrupted while the program is running, bread-making program will resume automatically within 10 minutes, even without pressing the START / STOPP *(start / stop)* button.

If the interruption time exceeds 10 minutes, the program will not resume, and you must discard the ingredients in the bread pan and add the ingredients again before restarting the program.

However, if the dough has not entered the rising phase when the power supply is interrupted, you can press the START / STOPP *(start / stop)* button when the power comes back on to repeat the program from the beginning.

TIME SETTING TABLE

Program-No.	Options GRÖSSE *(lof size)*	Options FARBE *(colour)*	KNETEN 1 *(knead 1)*	AUFGEHEN 1 *(rise 1)*	KNETEN 2 *(knead 2)*	AUFGEHEN 2 *(rise 2)*	AUFGEHEN 3 *(rise 3)*	BACKEN *(bake)*	Total Program Time of Process	Signal for Adding Ingredients at	Keep Warm
1	1400 g	light, medium, dark	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	✓
	1200 g		10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:55	2:15	
	1000 g		10 min.	20 min.	12 min.	25 min.	48 min.	55 min.	2:50	2:13	
2	1400 g	light, medium, dark	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	✓
	1200 g		8 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	
	1000 g		8 min.	25 min.	16 min.	35 min.	70 min.	55 min.	3:30	2:50	
3	1400 g	light, medium, dark	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	✓
	1200 g		16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	
	1000 g		13 min.	40 min.	17 min.	30 min.	50 min.	60 min.	3:30	2:30	
4	1400 g	light, medium, dark	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	70 min.	2:10	1:45	✓
	1200 g		10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	65 min.	2:05	1:40	
	1000 g		10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	60 min.	2:00	1:35	
5	1400 g	light, medium, dark	10 min.	5 min.	20 min.	33 min.	40 min.	62 min.	2:50	2:25	✓
	1200 g		10 min.	5 min.	20 min.	32 min.	40 min.	58 min.	2:45	2:20	
	1000 g		10 min.	5 min.	15 min.	32 min.	47 min.	53 min.	2:42	2:22	
6	—	light, medium, dark	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	—	80 min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 min.	—	—	45 min.	20 min.	1:20	—	—
8	—	—	20 min.	—	—	30 min.	40 min.	—	1:30	—	—
9	1400 g	light, medium, dark	10 min.	—	5 min.	—	33 min.	60 min.	1:48	1:38	✓
	1200 g		10 min.	—	5 min.	—	28 min.	55 min.	1:38	1:28	
	1000 g		10 min.	—	5 min.	—	28 min.	52 min.	1:35	1:25	
10	—	light, medium, dark	—	—	—	—	—	10 min. to 60 min.	0:10 to 1:00	—	✓
11	—	light, medium, dark	13 min.	—	—	—	25 min.	60 min.	1:38	—	✓
12	—	light, medium, dark	6 min. to 14 min.	20 min. to 60 min.	5 min. to 20 min.	5 min. to 120 min.	0 min. to 120 min.	0 min. to 80 min.	0:36 to 7:54	during KNETEN 2 *(knead 2)*	✓

CONTROL PANEL LOCK FUNCTION

You can lock the control panel by pressing the PROZESS (*cycle*) key and then pressing the FARBE *(colour)* key. When the control panel is locked **(16)**, all of the control keys except PROZESS (*cycle)* and FARBE *(colour)* are inactive. This feature helps prevent unintentional disruption of the program and unsupervised use of the unit by children.

You can unlock the control panel by pressing the PROZESS (*cycle)* key and then the FARBE *(colour)* key. If you do not set the control keys lock function, the control keys will be automatically locked after five minutes. You must unlock **(16)** the control panel to operate the bread maker.

ENVIRONMENT

The machine can function effectively in a wide range of temperatures, but temperature differences may cause variations in the loaf size. We recommend a room temperature between 15-34°C.

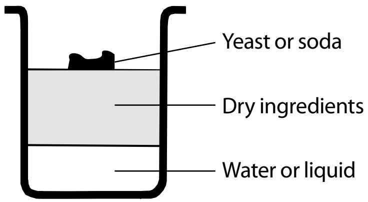
WARNING DISPLAY

- If the display **(19)** shows "H HH" after the program has been started, the temperature inside is too high. The program must be stopped. Then open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.
- If the display **(19)** shows "E E0" or "E E1" after you press START / STOPP *(start / stop)*, the temperature sensor is malfunctioning. Please have the sensor checked by a qualified technician.

HOW TO MAKE BREAD

1. Place the bread pans **(6 / 8)** in position and press down until they click into place. Attach the kneading blades **(7 / 9)** to the drive shaft. We recommend filling the hole with heat-resisting margarine prior to attaching the blades to prevent the dough from sticking. This also makes it easier to remove the bread.
2. Place the ingredients in the bread pan **(6 / 8)**. Please follow the sequence described in the recipe. Usually, the water or liquid substance is added first, followed by sugar, salt and flour, and always finishing with the yeast or baking powder as the last ingredient.

   Note: See recipes for details on how much flour and rising agent to use.
3. Make a small indentation in the top of the flour with a finger and add the yeast in this indentation. Make sure it does not come into contact with the liquid or salt.



4. Close the lid **(2)** gently and insert the power plug into a wall outlet.
5. Press the MENÜ *(menu)* button to select your desired program **(17)**.
6. Press the GRÖSSE *(loaf)* button to select the desired size **(18)**.
7. Press the FARBE *(colour)* button to select the desired crust colour **(20)**.
8. Set the delay time **(19)** by pressing ZEIT *(time)* button. Skip this step if you want the bread maker to start working immediately.
9. Press the START / STOPP *(start / stop)* button for approximately 1.5 seconds to start the program.
10. The unit will beep during the following programs to prompt you to add ingredients: 1. NORMAL *(basic)*, 2. VOLLKORN *(whole wheat)*, 3. FRANZÖSISCH *(french)*, 4. SCHNELL *(quick)*, 5. SÜSS *(sweet)*, 6. KUCHEN *(cake)*, 9. ULTRASCHNELL *(ultra fast)* and 12. HAUSGEMACHT *(homemade)*. Open the lid **(2)** and add the necessary ingredients.

Tips & Tricks

With smaller quantities, the dough often cannot disperse evenly into the bread pan and builds up on one side, which results in an uneven baking process.

To get a beautiful loaf of bread, you should spread the dough into the pan with a dough scraper **(13)** after the completion of the second kneading process KNETEN 2 *(knead 2)* **(15)**.

If the dough sticks to the scraper **(13)**, dip it briefly in flour.

11. The length of the baking process depends on the program **(17)**, loaf size **(18)** and colour **(20)**. To check the baking process, press the LICHT *(light)* button and look through the view windows **(3)** – do not open the lid **(2)**!

    Note: Steam may escape through the vent in the lid during baking. This is normal.

Tip

Not sure if your bread is baked thoroughly?

Insert a wooden skewer into the bread. If the bread doesn't stick to it, it is ready!

12. The bread maker will beep when the program is finished. Press the START / STOPP *(start / stop)* button for approximately 1.5 seconds to stop the process and take out the bread. Open the lid **(2)** and use oven mitts to remove the bread pan **(6 / 8)**.

    Caution: The bread pan and bread may be very hot! Always handle with care.
13. Let the bread pan **(6 / 8)** cool down before removing the bread. Then, use the dough scraper **(13)** to gently loosen the sides of the bread from the pan.
14. Turn the bread pan **(6 / 8)** upside down over a wire cooling rack or clean cooking surface and shake gently until the bread falls out.
15. Let the bread cool for about 20 minutes before slicing.

    Note: It is recommended to slice the bread with an electric cutter; if you use a fruit knife or kitchen knife, the bread may be subject to deformation.
16. If you are out of the room or if you do not press the START / STOPP *(start / stop)* button at the end of the program, the bread will be kept warm automatically for 1 hour. When WARMHALTEN *(keep warm)* is finished, the appliance will beep 10 times.
17. When the appliance is not in use, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook **(12)** to remove the kneading blades **(7 / 9)** hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot; never remove the kneading blade with your hands.

Note: If bread has not been completely eaten up, advise you to store the remained bread in sealed plastic bag or vessel.

Bread can be stored at room temperature for about three days.

To store the bread for a longer time, put it in a sealed plastic bag or vessel and place it in the refrigerator (maximum storage time = 10 days).

Since homemade bread contains no preservatives, the storage time is generally no longer than that of bakery bread.

SPECIAL INTRODUCTION

FOR QUICK *(4. SCHNELL)* AND ULTRA FAST *(9. ULTRASCHNELL)* BREADS

Quick breads are made with baking powder or baking soda that is activated by moisture and heat. For perfect quick breads, all liquids should be placed in the bottom of the bread pan **(6 / 8)**, and dry ingredients should be placed on top.

During the initial mixing of quick breads, dry ingredients may collect in the corners of the pan. It is necessary to help the machine mix in order to avoid flour clumps.

ABOUT ULTRA FAST PROGRAM *(9. ULTRASCHNELL)*

The bread maker can bake a loaf within 1 hour 38 minutes with the rapid program. Please note that it should be hot water of 48 – 50°C; you must use a cooking thermometer to measure the temperature.

Temperature has a critical influence on the baking performance. If the water temperature is too low, the bread will not rise to the expected size. If the water temperature is too high, the fungus in the yeast will be killed before rising, which will also affect the baking performance.

FOR THE DOUBLE BREAD PAN (8)

Note: To achieve proper loaf size **(18),** the maximum capacity of each side of the bread pan is 500 g. **The double bread pan (8) can be used in two different ways:**

- Making two breads with the same flavour at the same time.
- Making two breads with different flavours on any one program at the same time.

Note: Suggest loaf size setting = 1000 g.

CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the power outlet and let it cool down before cleaning.

Both the bread pan **(6 / 8)** and kneading blades **(7 / 9)** are dishwasher safe components.

BREAD PAN (6) AND DOUBLE BREAD PAN (8)

Remove the bread pan **(6 / 8)** by pulling the handle, wipe inside and outside of the pan with damp cloth.

To protect the non-stick coating, do not use any sharp or abrasive agents. The pan **(6 / 8)** must be dried completely before installing.

Note: Insert the bread pan **(6 / 8)** and press down until it snaps into the correct position.

If it cannot be inserted, realign the pan gently until it is in the correct position and can be pressed down.

KNEADING BLADES (7 / 9)

If the kneading blades **(7 / 9)** are difficult to remove from the bread, use the hook **(12)**.

Wipe the blades **(7 / 9)** carefully with a dump cotton cloth.

To protect the non-stick coating, do not use any sharp or abrasive agents.

LID (2) AND WINDOWS (3)

Clean the inside and outside of the lid **(2)** with a slightly damp cloth.

To avoid damaging the highly polished surfaces, do not use any abrasive cleaner.

HOUSING (5)

Gently wipe the outer surface of the housing **(5)** with a damp cloth.

To avoid damaging the stainless steel surfaces, do not use any abrasive cleaner. Never immerse the housing **(5)** To avoid damaging the stainless steel surfaces, do not use any abrasive cleaner. Never immerse the housing.

BEFORE STORAGE

Before the bread maker is packed for storage, ensure that it has completely cooled down, clean it and dry it. The lid **(2)** should be closed.

A LITTLE FOOD SCIENCE

FLOUR

Flour is the most important ingredient of your bread.

- **Bread flour,** also called high-gluten flour, has a large amount of gluten and protein. It has good elasticity and can keep the bread from collapsing after it rises. Since the gluten content is higher than in common flour, it can be used to make large breads with better inner fibre. Bread flour is particularly suitable for making bread.
- **Plain flour** is a mixture of soft and durum wheat. It is suitable for making cookies or quick breads.
- **Whole-wheat flour** is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and contains more nutrients than common flour.

  Since breads made with whole-wheat flour are usually smaller, many recipes combine whole-wheat flour with bread flour to achieve the best result.
- **Black wheat flour,** also called “rough flour”, is a kind of high-fibre flour that is similar to whole-wheat flour. To achieve large size after rising, it must be used in combination with a high amount of bread flour.
- **Self-rising flour** contains baking powder. It is used to make cakes, in particular.
- **Corn flour and oatmeal flour** are ground from corn and oatmeal separately. These ingredients are added when making rough bread to enhance the flavour and texture.

SUGAR

Sugar is a very important ingredient that increases the sweet taste and colour of bread. It is also considered nourishment in yeast bread. White sugar is widely used. Brown sugar, powder sugar, cotton sugar, syrup or honey may be called for in special instances.

Note: Use only fine sugar. Gross grained sugar can damage the anti-adhesive layer of your bread pan.

Note: Breads made without sugar will be smaller.

SALT

Salt is necessary to improve the flavour and crust colour. However, salt can also inhibit the rising of the yeast. Never use too much salt in a recipe.

Note: Breads made without salt would be larger.

GREASE, BUTTER AND VEGETABLE OIL

Grease can make bread softer and extend storage life. Butter should be melted or chopped to small pieces before using.

YEAST

After the rising process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide expands the bread and makes the inner fibre soften. However, fast breeding yeast needs the carbohydrates in sugar and flour as nourishment.

1 tsp. active dry yeast = ¾ tsp. instant yeast
1.5 tsp. active dry yeast = 1 tsp. instant yeast
2 tsp. active dry yeast = 1.5 tsp. instant yeast

Fresh yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature. Before using, check the production date and storage life of your yeast. Put it back in the refrigerator as soon as possible after each use.

Note: When breads failt to rise, it is usually due to bad yeast.

Follow the steps below to check if your yeast is fresh and active.

1. Pour ½ cup warm water (45 – 50°C) into a measuring cup.
2. Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir; then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.
3. Place the measuring cup in a warm place for about 10 min. Do not stir the water.
4. The mixture should foam up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

BAKING POWDER

Baking powder is used as a rising agent for ULTRASCHNELL *(ultra fast)* breads and cakes. It does not need rise time, and it can produce air. Due to chemical processes, the air forms bubbles that soften the texture of the bread.

BAKING SODA

It is similar to baking powder. It can also be used in combination with baking powder.

WATER AND OTHER LIQUIDS

Water is an essential ingredient for making bread. Generally speaking, water between 20°C and 25°C is the best.

The water may be substituted with fresh milk or water mixed with 2 % milk powder, which may enhance bread flavour and improve crust colour. Some recipes may call for juice to enhance the flavour (e. g. apple juice, orange juice, lemon juice).

EGGS

Eggs can improve bread texture, make the bread more nourishing and increase the size. The egg must be cracked open and then stirred evenly.

MEASURING INGREDIENTS

The most important thing for making good bread is to use the proper amounts of ingredients. It is strongly recommended to use measuring cups **(10)** or measuring spoons **(11)** to obtain accurate amounts. Failure to use accurate amounts can have a significant influence on the quality of the bread.

MEASURING LIQUID INGREDIENTS

Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups **(10)**.

Check the level of the cup with your eyes on a horizontal plane to the surface of the liquid. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup **(10)** thoroughly.

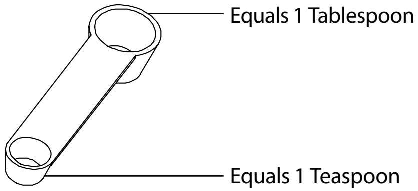
DRY MEASUREMENTS

Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup **(10)**.

When measuring small amounts of dry ingredients, use measuring spoons **(11)**.

Measurements must be level and not heaped, as this small difference could throw off the critical balance of the recipe.

Measuring Spoon **(11)**:



SEQUENCE OF INGREDIENTS

Generally speaking, the ingredients should be added as follows:

Liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc.

When adding the ingredients, do not completely wet the flour. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast should not come into contact with the salt.

After the flour has been kneaded for some time, a beep will prompt you to put fruit ingredients into the mixture. If the fruit ingredients are added too early, the flavour will be diminished during the long mixing time. When you use the delay function for a long time, never add perishable ingredients (e.g. eggs, fruit).

TROUBLESHOOTING GUIDE

No.	Problem	Cause	Solution
1	Smoke from ventilation hole when baking.	Some ingredients are sticking to the heater element or nearby. For the initial use, oil remained on the surface of heat element.	Unplug the bread maker and clean the heater element, but be careful not to burn yourself! During the first use, dry -operating and open the lid.
2	Bread bottom crust is too thick.	The warm bread is left in the pan for too long, and thereby loses too much water.	Take bread out quickly, without using the warming function.
3	It is very difficult to remove the bread.	Kneading blades sticking to the shaft in the bread pan.	After removing the bread, put hot water into bread pan and -immerge kneading blade for 10 minutes. Then take it out and clean.
4	Ingredients not evenly stirred and bake poorly.	Incorrect program selected.	Select the correct program.
		Too much resistance, so kneading blades can't rotate and stir adequately.	Check kneading blades hole; then take bread pan out and operate without the pans. If not normal, contact an authorized service facility.
5	The bread ends up dry, with no brown crust colour.	The cover was opened several times during operation.	Don't open cover during operation – especially during the final rise.
6	Display "H HH" after pressing START / STOPP *(start / stop)* button.	The temperature in the bread maker is too high to make bread.	Press START / STOPP *(start / stop)* button and unplug bread maker. Then, remove bread pan and open cover until the bread maker cools down.
7	The control panel cannot be unlocked by pressing PROZESS *(cycle)* and FARBE *(colour)* (during program or after finishing).	Technical failure.	Disconnect the machine from the power outlet, then plug the bread maker into the socket again. Your program will be interrupted for only a few seconds and will resume automatically (cf. Memory).

No.	Problem	Cause	Solution
8	Hear the motor noise, but dough isn't stirred.	Bread pan is inserted improperly or dough is too large to be stirred.	Check if bread pan is inserted properly. Also, check whether the dough has been made according to recipe and the ingredients have been accurately weighed.
9	Bread is so large that it forces the cover open.	Too much yeast, flour or water. Ambient temperature is too high (ideal: 15°C – 34°C).	Check these factors. Reduce the amounts to the correct levels.
10	Bread size is too small or bread does not rise.	No yeast or not enough yeast. Poor yeast activity because the water is too hot, the yeast has mixed with salt, or the ambient temperature is too low.	Check the amount and perfor-mance of yeast; increase the ambient tem-perature if necessary.
11	Dough is so large it over-flows the bread pan.	Excessive liquids make dough soft and excessive yeast.	Reduce the amount of liq-uids and improve dough rigidity.
12	Bread collapses in the middle during baking.	Flour used is not strong enough to make dough rise.	Use bread flour or strong powder.
		Yeast rate is too rapid or yeast temperature is too high.	Yeast is used under room temperature.
		Excessive water makes dough too wet and soft.	Based on the water absorption potential, adjust water prescribed by recipe.
13	Bread is too heavy and dense.	Too much flour or too little water.	Reduce flour or increase water.
		Too many fruit ingredients or too much whole wheat flour.	Reduce the amount of corresponding ingredi-ents and add more yeast.

No.	Problem	Cause	Solution
14	Middle is hollow when bread is cut.	Excessive water or yeast or no salt.	Reduce water or yeast and check salt content.
		Water temperature is too high.	Check water temperature.
15	Bread surface sticks to dry powder.	There are high-glutin ingre-dients in bread.	Do not add strong glutinos-ity ingredients into bread.
		Inadequate stirring or not enough water.	Check water and mechani-cal function of bread maker.
16	Crust is too thick and bak-ing colour is too dark when making cakes or food with much sugar.	Different recipes or ingre-dients have a significant impact on bread making. Baking colour will be very dark because of high sugar content.	If baking colour is too dark for the recipe with excessive sugar, touch START / STOPP *(start / stop)* to interrupt the program 5 – 10 minutes before the planned comple-tion time. Before removing, leave the bread or cake in bread pan for about 20 minutes with cover closed.

ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL

We urge you to follow the correct disposal procedure for your product and packaging materials. This will help conserve natural recourses and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment. When the product is no longer usable, the product and its accessories must be disposed of separately from house-hold waste. The product and, if applicable, its batteries should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept products free of charge.

RECIPES – APPROPRIATE FOR THE PROGRAMS

The following recipes are only for reference. You may adjust them depending on ingredients, your own taste and experiments.

1 cup = 250 ml ▪ 1 tbsp = 3 tsp ▪ 1 tbsp = 15 ml ▪ 1 tsp = 5 ml

Tips & Tricks

- **Butter / Margarine:** Depending on your taste, you can also use other fats (e.g. olive oil, lard, pork fat).
- **Dry milk:** You can substitute dry milk in recipes with fresh milk. In this case, decrease the water added by the amount of milk that is added.
- **Water:** Sparkling mineral water makes breads lighter and airier. It's ideal for heavy flour.

FARMHOUSE BREAD

Ingredient / Loaf Size	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Buttermilk	530 ml	490 ml	370 ml
Butter / Margarine	1 ¾ tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Salt	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Sugar	1 ¾ tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Plain Flour	455 g	420 g	315 g
Whole Rye Flour	455 g	420 g	315 g
Dry Yeast	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp

Program: NORMAL *(basic)*

WHOLE WHEAT BREAD

Ingredient / Loaf Size	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Water	500 ml	460 ml	350 ml
Butter / Margarine	1 ¾ tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Salt	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Sugar	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Bread Flour	190 g	150 g	110 g
Multi Corn Flour	720 g	690 g	520 g
Dry Yeast	3 ½ tsp	3 tsp	2 tsp

Program: VOLLKORN *(whole wheat)*

FRENCH CRUNCH BREAD

Ingredient / Loaf Size	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Water	500 ml	460 ml	350 ml
Butter / Margarine	3 tbsp	2 ¼ tbsp	1 ½ tbsp
Dry Milk	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Sugar	3 ½ tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Salt	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Plain Flour	910 g	840 g	630 g
Dry Yeast	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp

Program: FRANZÖSISCH *(french)*

QUICK CORN BREAD

Ingredient / Loaf Size	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Milk	530 ml	490 ml	370 ml
Butter / Margarine	3 ½ tbsp	3 tbsp	2 tbsp
Dry Milk	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Sugar	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Salt	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Bread Flour	650 g	600 g	450 g
Corn Flour	260 g	240 g	180 g
Baking Powder	8 tsp	6 tsp	4 tsp

Program: SCHNELL *(quick)*

CAKE BREAD

Ingredient / Loaf Size	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Milk	530 ml	490 ml	370 ml
Butter / Margarine	90 g	75 g	50 g
Eggs	4 pcs	4 pcs	3 pcs
Sugar	90 g	75 g	50 g
Salt	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Plain Flour	910 g	840 g	630 g
Dry Yeast	1 ¾ tsp	1 ½ tsp	1 tsp

Program: SÜSS *(sweet)*

CAKES

Pound Cake

Ingredients	
Eggs	3
Sugar	125 g
Butter / Margarine	125 g
Vanilla Sugar	1 package
Milk	up to ¼ cup
Plain Flour	300 g
Baking Powder	1 package

1. Put eggs, butter, sugar and vanilla sugar in container and stir the mixture by hand mixer to produce foam.
2. Add flour and baking powder to the mixture and continue to stir.
3. Hone the dough with milk.
4. Pour dough into bread pan coated with butter or oil; use **KUCHEN *(cake)* program** to make cake.
5. If desired, add chocolate sprinkles or similar ingredients to the bread pan. The bread maker will stir them in.

Red Wine Cake

Ingredients	
Eggs	3
Sugar	150 g
Butter / Margarine	250 g
Plain Flour	250 g
Baking Powder	1 package
Cocoa	1 ½ tbsp
Cinnamon	2 tsp
Salt	1 pinch
Chocolate Sprinkles	100 g
Red Wine	up to ⅛ l

1. Mix eggs, butter, sugar, vanilla sugar and salt together in a contianer using a hand mixer.
2. Add flour, baking powder, cocoa and cinnamon and continue to stir.
3. Pour red wine into the mixture and stir evenly by hand.
4. Pour dough into bread pan coated with butter or oil and add chocolate sprinkles. Then use **KUCHEN *(cake)* program** to make cake.

Rum Crunch Cake

Ingredients	
Eggs	4
Sugar	100 g
Butter / Margarine	75 g
Vanilla Sugar	1 package
Salt	1 pinch
Rum	4 tbsp
Plain Flour	150 g
Baking Powder	1 package
Chopped Rum Crunch Chocolate	50 g

1. Put eggs, butter, sugar, vanilla sugar and salt in container and stir the mixture with a hand mixer to produce foam.
2. Then add flour and baking powder to the mixture and continue stirring. During stirring, mix the rum into the dough.
3. Pour dough into bread pan coated with butter or oil and add chopped rum crunch chocolate. Then use **KUCHEN *(cake)* program** to make cake.

JAMS

Orange Marmalade

Ingredients	
Orange Juice	1 l
Cut Orange	1 pcs
Lemon Juice	50 ml
Preserving Sugar (3 plus 1)	500 g

Program: MARMELADE *(jam)*

Forest Berries Jam

Ingredients	
Grated Forest Berries	1 kg
Lemon Juice (only for very sweet fruits) up to	100 ml
Preserving Sugar (2 plus 1)	500 g

Program: MARMELADE *(jam)*

Tips & Tricks

- **Want to test the consistency of your marmelade, jelly or jam?** Remove some of the hot mass with a spoon and place it on a cold porcelain plate. This test amount will cool within a few minutes and you can check the consistency.
- **Is your jam, etc. too liquid?** Add some citric acid. This makes the mass more gelatinous.
- **Is your jam, etc. too thick?** Add some water or fruit juice to make it less gelatinous.

BUTTERMILK DOUGH for Bread Rolls, etc.

Ingredient / Size	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Buttermilk	450 ml	420 ml	310 ml
Eggs	2 pcs	1 pcs	1 pcs
Salt	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Whole Wheat Flour	320 g	300 g	220 g
Plain Flour	490 g	450 g	340 g
Dry Yeast	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp

Program: TEIG *(dough)*

ULTRA FAST WHEAT GERM BREAD

Ingredient / Loaf Size	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Water (48°C)	490 ml	450 ml	340 ml
Caraway	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Olive Oil	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Honey	2 tbsp	1 ½ tbsp	1 tbsp
Salt	2 tsp	1 ½ tsp	1 tsp
Wheat Germs	100 g	90 g	70 g
Plain Flour	810 g	750 g	560 g
Dry Yeast	2 ½ tsp	2 tsp	1 ½ tsp

Program: ULTRASCHNELL *(ultra fast)*

BAKE

Unfortunately, we cannot offer you a recipe for the **BACKEN *(bake)* program.**

DESSERT

Apple Crisp

Ingredients	
Medium Cooking Apples	6 pcs
Lemon Juice	1 tsp
Egg	1
Soft Sugar	½ cup
All-purpose Flour	1 cup
Quick cooking Oats	⅓ cup
Butter / Margarine (softened)	3 ½ tbsp

Program: DESSERT *(dessert)*

Rice Pudding

Ingredients	
Slightly Beaten Eggs	4
Milk	1 ¾ cups
Cooked Rice	3 cups
Sugar	½ cup
Raisin (optional)	1 cup
Vanilla	1 tsp
Cinnamon	2 tsp

Program: DESSERT *(dessert)*

WARRANTY

In the EU and Switzerland, the following conditions apply for the warranty, which begins on the date of purchase of the product:

1. **Warranty period:** 2 years

2. **Conditions of warranty:**

a) Parts which exhibit defects in material and/or workmanship after our inspection will either be repaired or replaced at our discretion.

b) The warranty will only be honoured upon presentation of this warranty card and purchase receipt. This warranty is only valid if it is filled out on the date of sale and in a complete and appropriate manner.

c) This warranty is only valid for the first owner of the device.

d) No replacement or repair of parts performed within the warranty period shall provide grounds for any extension of the original warranty period.

e) Any transportation costs shall be borne by the purchaser (this shall not apply during the first 6 months of the warranty).

f) Within the first 6 months after the purchase/delivery of the device, if the damage or defect cannot be eliminated, if we refuse to repair the defect, or in the event of a delay in our repairing of the device, then the end user can choose from one of three options: the device will be replaced free of charge, its value will be reimbursed, or the device will be taken back with a refund of the original purchase price which shall not exceed the usual market price.

3. **The warranty does not apply to:**

- spots and scratches on the device
- control lamps and lights
- motor brushes
- easily breakable parts (e. g. bakelite, plastic, glass), even in the case of defects in material as recognized by us
- damage due to improper installation or improper repair
- damage caused by an inappropriate voltage supply or an inappropriate electricity network
- improper or inappropriate use of the equipment
- unsatisfactory care
- damage caused by incompetent or insufficient maintenance
- damage caused by dropping the equipment or part thereof
- improper transportation or insufficient packaging during transportation

4. **The warranty shall be deemed void:**

- in the case of use or application of the device for something other than its intended use for household purposes.
- in the case of any servicing or repairing of the device performed by third parties that have not been authorized for such purpose by our company.

A 2-year warranty is provided for damage caused by defects in material or workmanship. The warranty period shall begin on the day of delivery or on the day the buyer takes possession of the item, and the warranty will only be honoured upon presentation of the warranty card and the purchase receipt. No further claims shall be granted.

Model:

Important! Please write down the FD-code located on the rating plate here:

Stamp and signature of salesperson

Date of sale

⚠ IMPORTANTS!

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MODE D'EMPLOI AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN SERVICE. CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de respecter les mesures de sécurité suivantes, afin d'éviter tout risque de décharge électrique, de blessure ou d'incendie.

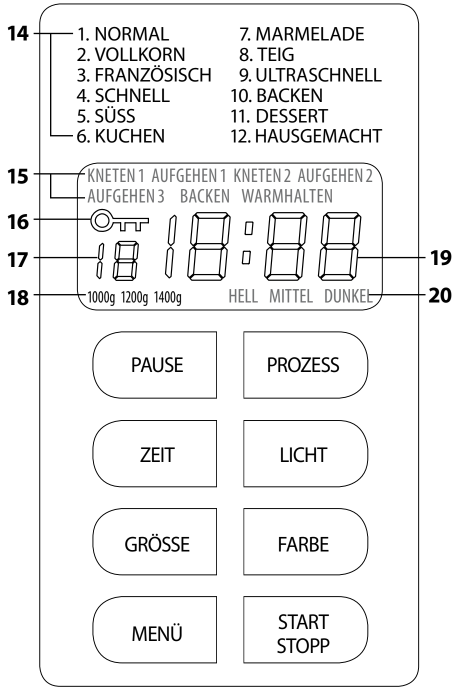
- Cet appareil convient uniquement pour une utilisation ménagère, et non pour une utilisation professionnelle.
- Avant de le brancher sur le secteur électrique, veuillez vous assurer que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Cet appareil est équipé d'une fiche de prise de courant de sécurité, et ne doit être branché qu'à une prise de courant de sécurité installée conformément aux consignes.
- N'employez l'appareil que pour les utilisations pour lesquelles il a été conçu.
- N'employez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne plus employer l'appareil si:
  - son câble de branchement au secteur ou sa prise sont endommagés,
  - il ne fonctionne pas correctement,
  - il est tombé,
  - il présente des détériorations.

  Dans les cas sus-mentionnés, il faut renvoyer l'appareil au fabricant ou au SAV afin qu'il soit soumis à un contrôle, à une réparation ou à ce qu'il soit ajusté32.
- N'utilisez que les accessoires conseillés par le fabricant. L'utilisation d'autres accessoires peut détériorer l'appareil, voire même provoquer des blessures sur les personnes.
- Ne démarrez jamais l'appareil avant que le moule ne soit correctement positionné et rempli des ingrédients nécessaires.
- Pour retirer le pain, ne frappez jamais sur les angles ni sur la partie supérieure du moule. Cela risquerait de l'abîmer.
- Afin d'éviter toute décharge électrique, ne mettez jamais le câble, la prise ou le boîtier dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil. Faites-en de même avant d'installer ou de retirer des accessoires, ou avant de nettoyer l'appareil.
- Avant de débrancher l'appareil, stoppez tous les programmes en cours.
- Veillez à ce que le câble ne pende pas de la table ou du plan de travail. Protégez le câble des surfaces chaudes.
- Ne posez pas le câble sur ou à proximité des plaques de cuisson ni sur un four chaud.
- Ne mettez jamais de films métalliques ou autres matériaux dans la machine à pain. Cela risquerait de provoquer un incendie ou un court-circuit.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables (par ex. rideaux, textiles, murs, etc.), et qu'il ne soit pas recouvert. Si la chaleur et la vapeur générées par la machine à pain ne peuvent pas s'évacuer correctement, il y a un risque d'incendie.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil chauffe. Par conséquent, ne touchez pas les surfaces chaudes: utilisez des poignées et les interrupteurs.
- Ne touchez jamais les parties rotatives.
- Ne transportez pas l'appareil s'il contient des liquides chauds (par ex. de la confiture).
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les facultés mentales / physiques sont limitées, ni par les enfants. Ceux-ci ne sont pas conscients du danger existant lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi il est impératif de ne jamais laisser d'enfants utiliser cet appareil électrique sans surveillance. En présence d'enfants, veuillez faire preuve d'une très grande vigilance.
- Il convient de toujours surveiller les enfants, afin de s'assurer qu'ils ne se servent pas de l'appareil comme d'un jouet.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont complets et en bon état.
2. Nettoyez toutes les pièces comme décrit au paragraphe „Nettoyage et entretien".
3. Mettez en mode cuisson BACKEN *(cuisson)*, et préchauffez pendant environ 10 minutes. Laissez refroidir l'appareil, retirez les pièces, et nettoyez-les à nouveau.
4. Séchez bien toutes les pièces, et replacez-les. L'appareil est désormais prêt à l'utilisation.

REMARQUES SUR LE PANNEAU DE COMMANDE*



14 Programmes au choix	**18** Taille du pain
15 Partie de programme	**19** Durée du programme
16 Blocage des touches	**20** Degré de brunissement
17 Programme sélectionné	

* *Le fabricant se réserve le droit de procéder à des modifications du panneau de commande, et ce sans notification préalable.*

APRES LE BRANCHEMENT SUR LE SECTEUR

Dès que vous branchez l'appareil sur le secteur, un bip retentit, et il apparaît sur l'écran „1 2:55, 1200g MITTEL *(intermédiaire)* ". Mais les deux points entre les chiffres „2" et „55" **(19)**) ne clignote pas.

Le chiffre „1" indique le programme pré-réglé **(17)**. Le poids de „1200 g" **(18)** et le degré de brunisage „MITTEL *(intermédiaire)*" **(20)** sont les valeurs réglées en usine.

START/STOPP *(démarrage / fin)*

Cette touche permet de mettre en marche ou d'arrêter le programme choisi. Pour démarrer le programme, laissez la touche START / STOPP *(démarrage / fin)* appuyée pendant 1,5 secondes. Retentit alors un bref bip, puis les deux points de l'heure se mettent à clignoter : le programme se met en marche.

Une fois que le programme a démarré, à part les touches START / STOPP *(démarrage / fin)*, LICHT *(lumière)* et PAUSE *(pause)*, aucune autre touche ne fonctionne.

Pour arrêter le programme, laissez la touche START / STOPP *(démarrage / fin)* appuyée pendant environ 1,5 secondes. Un bip confirme alors l'arrêt du programme. Cette fonction permet d'empêcher une interruption involontaire de la cuisson.

MENÜ *(menu)*

Sélectionnez le programme souhaité en utilisant la touche MENÜ *(menu)*. Après chaque pression sur les touches (accompagnée par un signal sonore), l'affichage du programme change **(17)**. Les fonctions des 12 différents programmes **(14)** sont expliquées ci-après.

1. NORMAL ***(normal)*****:** Pétrissage simple, laisser lever la pâte, et cuisson de pain normal. Pour améliorer le goût, ajoutez des ingrédients.

2. VOLLKORN ***(pain complet)*****:** Pétrissage, laisser lever la pâte, et cuisson de pain à base de farine complète. Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction „Retarder", car le résultat n'est pas particulièrement bon.

3. FRANZÖSISCH ***(français)*****:** Pétrissage, laisser lever la pâte, et cuisson de pain avec durée prolongée. Le pain a une croûte croustillante et une structure légère.

4. SCHNELL *(rapide)*: Pétrissage, laisser lever la pâte et cuisson de pain plus rapidement qu'en programme NORMAL *(normal)*. Le pain fabriqué ainsi est généralement plus petit et plus dense que le pain normal.

5. SÜSS *(sucre)*: Pétrissage, laisser lever la pâte, et cuisson de biscuits sucrés. Pour améliorer l'arôme, vous pouvez ajouter des ingrédients.

6. KUCHEN *(gateau)*: Pétrissage, laisser lever la pâte et cuisson. La phase de levage de la pâte se fait à l'aide de levure ou de soda.

7. MARMELADE *(confiture)*: Faire bouillir de la confiture tout en remuant sans discontinuer. Avant de mettre des fruits ou des légumes dans le moule, il convient de les couper en petits morceaux.

8. TEIG *(pate)*: Pétrissage et laisser lever la pâte sans cuisson. Retirez la pâte et utilisez-la pour faire des pizzas, des petits pains, des pâtes vapeur, etc.

9. ULTRASCHNELL *(ultra-rapide)*: Pétrissage, laisser lever la pâte et faire cuire en un temps record. Le pain obtenu est épais.

10. BACKEN *(cuisson)*: Cuisson seule, sans pétrissage ni levage de la pâte. Utilisez cette fonction pour prolonger le temps de cuisson des autres programmes.

Le temps de cuisson se règle en appuyant sur le bouton ZEIT *(horloge)*. Si vous le maintenez appuyé, le temps s'écoule plus rapidement.

11. DESSERT *(dessert)*: Pétrissage, laisser lever la pâte, et cuisson de desserts.

12. HAUSGEMACHT *(fait maison)*: Ici, vous pouvez saisir votre propre programme, en saisissant vous-même le temps nécessaire à chaque étape. Vous pouvez définir vous-même les temps de pétrissage, de levage de la pâte, de cuisson et de maintient au chaud afin de créer votre pain préféré.

La durée possible pour chaque phase **(15)** est prévue comme suit:

KNETEN 1 *(pétrissage 1)*	6 – 14 min.
AUFGEHEN 1 *(laisser lever la pâte 1)*	20 – 60 min.
KNETEN 2 *(pétrissage 2)*	5 – 20 min.
AUFGEHEN 2 *(laisser lever la pâte 2)*	5 – 120 min.
AUFGEHEN 3 *(laisser lever la pâte 3)*	0 – 120 min.
BACKEN *(cuisson)*	0 – 80 min.
WARMHALTEN *(maintenir au chaud)*	0 – 60 min.

Dans le menu HAUSGEMACHT *(fait maison)*:

1. Appuyez une fois sur la touche PROZESS *(travailler)*. Il apparaît KNETEN 1 *(pétrir 1)* **(15)** sur l'écran. Activez ensuite la touche horloge pour saisir la durée **(19)** en minutes. Le temps passe plus vite si vous avez activé la touche ZEIT *(horloge)*. Pour confirmer votre sélection pour la première étape, appuyez sur la touche PROZESS (travailler).
2. Pour accéder à l'étape suivante, appuyez sur la touche PROZESS *(travailler)*. AUFGEHEN 1 *(lever la pâte 1)* **(15)** apparaît sur l'écran. Appuyez sur la touche ZEIT *(horloge)* afin de **(19)** régler le temps, et confirmez votre choix en ré-appuyant sur la touche PROZESS *(travail)*.
3. Procédez de la même manière pour régler les étapes suivantes. Pour quitter le mode programmation, appuyez sur START / STOPP *(démarrage / fin)*.
4. Pour démarrer le programme, appuyez à nouveau sur la touche START / STOPP *(démarrage / fin)*.

   Remarque: Le réglage s'enregistre pour la prochaine utilisation.

FARBE *(couleur)*

Utilisez cette touche pour définir le degré de brunissement de la croûte du pain: HELL *(clair)*; MITTEL *(intermédiaire)*; ou DUNKEL *(foncé)* **(20)**.

GRÖSSE *(taille)*

Appuyez sur cette touche pour définir le poids du pain: 1000 g, 1200 g ou 1400 g. votre choix apparaît sur **(18)** l'écran. Veuillez garder à l'esprit que le temps de cuisson varie selon le poids du pain.

CONSEILS ET ASTUCES

Farines mixtes pour pains de 750 g

Si vous utilisez ces farines, réglez votre machine à pain sur **(18)** 1000 g. Vos pains seront alors réussis à tous les coups!

Si votre pain devient trop foncé, réduisez le degré de brunissage ou stoppez le programme env. 5 à 10 minutes avant la fin du programme, en appuyant sur la touche START / STOP *(démarrage / fin)*.

La GRÖSSE *(taille)* ne peut être choisie que pour les programmes suivants: 1. NORMAL *(normal)*, 2. VOLLKORN *(complet)*, 3. FRANZÖSISCH *(francais)*, 4. SCHNELL *(rapide)*, 5. SÜSS *(sucré et)*, 9. ULTRASCHNELL *(ultra-rapide)*.

CONSEILS ET ASTUCES

Réglage du poids 1400 g

Testez la quantité petit à petit! Commencez à tester votre recette avec 1200 g.

Lors des phases de levage, certaines pâtes (par ex. le pain blanc, le pain sucré) risquent de déborder du moule.

S'il reste de la place après la cuisson, vous pourrez augmenter la quantité petit à petit.

Merci de votre comprehension!

LICHT *(lumière)*

En activant cette touche, vous allumez l'éclairage. C'est pratique pour contrôler la cuisson.

En ré-appuyant sur la touche dans la minute qui suit, la lumière s'éteint. Si vous n'appuyez pas sur la touche dans la minute qui suit, la lumière s'éteint automatiquement.

ZEIT *(durée)*

Si vous ne souhaitez pas que la cuisson commence immédiatement, cette touche vous permettra d'indiquer l'heure à laquelle vous souhaitez qu'elle commence.

Voici comment régler le retardement:

1. Sélectionnez le programme souhaité **(17)**, le poids du pain **(18)** et le brunissage **(20)**.
2. Vous définirez le temps de décalage en activant la touche ZEIT *(horloge)*. L'heure indiquée sur l'écran **(19)** est celle de la fin du programme sélectionné.

   Supposons qu'il est 20h30 et que vous voulez que votre pain soit prêt demain à 7 heures. Dans ce cas, la durée totale est de 10 heures et 30 minutes. Appuyez sur la touche ZEIT *(horloge)* jusqu'à ce qu'il apparaisse 10h30 **(19)** sur l'écran. Le temps au choix augmente par tranches de 10 minutes.
3. Pour démarrer le programme de démarrage en différé, appuyez sur la touche START / STOPP *(démarrage / fin)*. Les doubles points de l'horaire commencent alors à clignoter. Le temps indiqué est le temps restant.

À noter : le décalage maximal est de 13 heures. N'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que lait, œufs, fruits ou oignons en mode „début différé.

PROZESS *(travailler)*

Cette touche vous permet, sous le MENÜ (menu) 12 HAUSGEMACHT *(fait maison)*, de régler votre propre programme de cuisson personnel.

PAUSE *(pause)*

Une fois que le programme a commencé, vous pouvez l'interrompre à tout moment au moyen de la touche PAUSE *(pause)*. Appuyez sur la touche pendant environ 1,5 secondes : le programme est stoppé, mais le réglage reste enregistré. Le temps restant clignote sur l'écran.

Le programme est poursuivi dès que vous appuyez à nouveau sur le bouton PAUSE *(pause)*.

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Le pain est maintenu au chaud automatiquement jusqu'à une heure après la cuisson **(15)**. Si vous souhaitez retirer le pain pendant la phase de maintien au chaud, stoppez le programme au moyen de la touche START / STOPP *(démarrage / fin)*.

FONCTION MEMOIRE

Si l'alimentation électrique est interrompue pendant la cuisson du pain, la procédure peut être poursuivie dans les 10 minutes sans qu'il soit nécessaire d'activer la touche START / STOPP *(démarrage / fin)*.

Si l'interruption dure plus de 10 minutes, la machine ne peut pas enregistrer le programme. Retirez les ingrédients du moule, jetez-les à la poubelle, et remplissez le moule de nouveaux ingrédients. Redémarrez la machine. Si, lors de la coupure d'électricité, le pain était en phase de pétrissage et qu'il n'avait pas encore atteint la phase de levage, vous pouvez alors activer la touche START / STOPP *(démarrage / fin)* et redémarrer le programme.

TABLEAU DES PHASES

N° de programme	Réglages TAILLE	Réglages COULEUR	PÉTRISSAGE 1	LEVAGE DE LA PÂTE 1	PÉTRISSAGE 2	LEVAGE DE LA PÂTE 2	LEVAGE DE LA PÂTE 3	CUISSON	Durée totale du programme	Signal pour ajouter des ingrédients en	mode maintient au chaud
1	1400 g	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	✓
	1200 g		10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:55	2:15	
	1000 g		10 min.	20 min.	12 min.	25 min.	48 min.	55 min.	2:50	2:13	
2	1400 g	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	✓
	1200 g		8 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	
	1000 g		8 min.	25 min.	16 min.	35 min.	70 min.	55 min.	3:30	2:50	
3	1400 g	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	✓
	1200 g		16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	
	1000 g		13 min.	40 min.	17 min.	30 min.	50 min.	60 min.	3:30	2:30	
4	1400 g	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	70 min.	2:10	1:45	✓
	1200 g		10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	65 min.	2:05	1:40	
	1000 g		10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	60 min.	2:00	1:35	
5	1400 g	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	10 min.	5 min.	20 min.	33 min.	40 min.	62 min.	2:50	2:25	✓
	1200 g		10 min.	5 min.	20 min.	32 min.	40 min.	58 min.	2:45	2:20	
	1000 g		10 min.	5 min.	15 min.	32 min.	47 min.	53 min.	2:42	2:22	
6	—	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	—	80 min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 min.	—	—	45 min.	20 min.	1:20	—	—
8	—	—	20 min.	—	—	30 min.	40 min.	—	1:30	—	—
9	1400 g	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	10 min.	—	5 min.	—	33 min.	60 min.	1:48	1:38	✓
	1200 g		10 min.	—	5 min.	—	28 min.	55 min.	1:38	1:28	
	1000 g		10 min.	—	5 min.	—	28 min.	52 min.	1:35	1:25	
10	—	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	—	—	—	—	—	10 min. à 60 min.	0:10 à 1:00	—	✓
11	—	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	13 min.	—	—	—	25 min.	60 min.	1:38	—	✓
12	—	CLAIR; INTERMÉ-DIARE; SOMBRE	6 min. à 14 min.	20 min. à 60 min.	5 min. à 20 min.	5 min. à 120 min.	0 min. à 120 min.	0 min. bis 80 à.	0:36 bis 7:54	pendant PÉTRIS-SAGE	✓

BLOCAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Afin d'empêcher une utilisation involontaire, il est possible **(16)** de bloquer les touches du panneau de commande. Dans un premier temps, activez la touche PROZESS *(travailler)*, puis la touche FARBE *(couleur)*. Le panneau de commande est alors bloqué, à l'exception des touches PROZESS *(travailler)* et FARBE *(couleur)*. Cette fonction permet d'empêcher les interruptions involontaires dues à une activation non voulue des touches.

Annulez le blocage des touches en appuyant d'abord sur la touche PROZESS *(travailler)*, puis sur la touche FARBE *(couleur)*. Si vous n'activez pas le blocage des touches, celles-ci seront automatiquement bloquées 5 minutes après le début du programme. Le blocage des touches **(16)** doit être supprimé pour que vous puissiez procéder à d'autres réglages de l'appareil.

ENVIRONNEMENT

La machine à pain peut s'employer à différentes températures ambiantes. Néanmoins, la taille du pain peut alors varier, selon qu'il a été cuit dans un endroit plus ou moins chaud. Nous conseillons une température ambiante entre 15°C et 34°C.

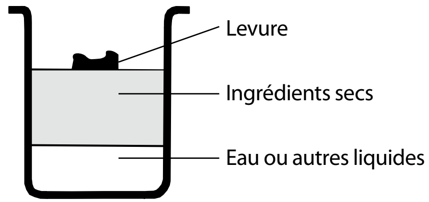
AVERTISSEMENT

- S'il apparaît **(19)** „H HH" après le début du programme, cela signifie que la température dans la chambre de cuisson est encore trop élevée. Stopper le programme. Ouvrez le couvercle et laissez l'appareil entièrement refroidir (10 à 20 minutes) avant de l'utiliser.
- S'il apparaît **(19)** „E E0" ou „E E1" après que vous avez appuyé sur „START / STOPP *(démarrage / fin)*", cela signifie que le capteur thermique est endommagé. Il faut alors qu'il soit contrôlé par un SAV qualifié.

VOILA COMMENT FAIRE CUIRE LE PAIN

1. Positionnez correctement le moule à pain **(6 / 8)** et pressez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il s'insère en faisant clic. Insérez les crochets de pétrissage **(7 / 9)** sur l'arbre d'entraînement. Au préalable, graissez les arbres d'entraînement et les crochets de pétrissage, par ex. avec de la margarine, afin de pouvoir les détacher facilement.
2. Mettez les ingrédients dans le moule **(6 / 8)**. Veillez à respecter l'ordre indiqué dans la recette. Normalement, vous mettez d'abord l'eau ou les autres liquides, puis le sucre, le sel et la farine. Ajoutez toujours la levure en dernier.

   Remarque: Veuillez respecter les quantités indiquées pour le levain et la farine dans chaque recette.
3. Avec les doigts, faites un petit trou dans la farine, et ajoutez-y la levure. Assurez-vous que celle-ci n'entre pas en contact avec des liquides ni du sel.



4. Fermez le couvercle **(2)** et branchez l'appareil.
5. Appuyez sur la touche MENÜ *(menu)* jusqu'à avoir choisi **(17)** le programme souhaité.
6. Sélectionnez le poids souhaité pour votre pain **(18)** en activant la touche GRÖSSE *(taille)*.
7. Pour définir la coloration de la croûte **(20)**, appuyez sur la touche FARBE *(couleur)*.
8. Réglez le démarrage en différé **(19)** au moyen de la touche ZEIT *(horloge)*. Si vous voulez que la machine à pain démarre immédiatement, vous pouvez passer cette étape.
9. Pour démarrer le programme, maintenez appuyée la touche START / STOPP *(démarrage / fin)* pendant 1,5 secondes.
10. Si le programme 1. NORMAL *(normal)*, 2. VOLLKORN *(complet)*, 3. FRANZÖSISCH *(francais)*, 4. SCHNELL *(rapide)*, 5. SÜSS *(sucré)*, 6. KUCHEN *(gâteau)*, 9. ULTRASCHNELL *(ultra-rapide)* ou 12. HAUSGEMACHT *(fait maison)* est préprogrammé, un signal sonore retentit pendant la marche. Vous pouvez maintenant ajouter d'autres ingrédients. Ouvrez le couvercle **(2)** et mettez les ingrédients.

CONSEILS ET ASTUCES

Lorsque les quantités sont faibles, il se peut que la pâte ne se répartisse pas uniformément dans le moule – mais qu'elle s'accumule au contraire d'un seul côté. Cela provoque plus tard, lors de la cuisson, un résultat non homogène.

Pour obtenir un pain de jolie forme, aplanissez la pâte dans le moule au moyen d'une spatule **(13)** après la deuxième phase de pétrissage KNETEN 2 *(pétrissage 2)* **(15)**.

Si la pate colle beaucoup a la spatule, **(13)** mettez celle-ci brievement dans la farine.

11. La durée de la cuisson dépend du programme choisi **(17)**, de la taille du pain **(18)** et de sa **(20)** coloration. Pour contrôler la cuisson, appuyez sur la touche LICHT *(lumière)* et regardez à travers la lucarne de contrôle. N'ouvrez pas le couvercle **(2)**!

Remarque: Il est possible que pendant la cuisson, de la vapeur s'échappe par les rainures d'aération du couvercle. C'est normal.

CONSEILS

Vous ne savez pas si votre pain est bien cuit? Plantez une broche en bois dans le pain. S'il n'y a pas de pâte qui y reste collée, alors votre pain est prêt!

12. Une fois que la cuisson est terminée, un bip retentit. Appuyez sur la touche START / STOPP *(démarrage / fin)* pendant env. 1,5 secondes afin de terminer le programme. Vous pouvez alors retirer le pain. Pour ce faire, ouvrez le couverc **(2)** avec des gants de four, et retirez le moule en le **(6 / 8)** soulevant vers le haut.

Attention: Le moule et le pain peuvent être très chauds. Soyez prudent.

13. Laissez refroidir le moule **(6 / 8)** avant de retirer le pain. Pour détacher le pain sur les côtés, utilisez la spatule **(13)** Pour ce faire, n'utilisez jamais de couteau, cela abîmerait le film anti-adhésif du moulen.

14. Renversez le moule **(6 / 8)**, tenez-le au-dessus d'une grille ou d'une plaque de four et agitez doucement le moule jusqu'à ce que le pain en tombe.

15. Laissez refroidir le pain pendant env. 20 minutes avant de le couper en tranches.

Remarque: Nous conseillons de couper le pain au moyen d'un couteau électrique ou d'un couteau à dents. N'utilisez pas de petit couteau de cuisine ! Celui-ci ne convient pas et couperait le pain de manière irrégulière.

16. Si vous n'êtes pas à côté ou qu'à la fin de la cuisson vous n'avez pas appuyé sur la touche START / STOPP *(démarrage / fin)*, le pain sera automatiquement maintenu au chaud pendant une heure. La fin de la fonction de maintient au chaud est annoncée par 10 bips.

17. Après utilisation, ou en cas de non utilisation, débranchez l'appareil.

Attention: Avant de couper le pain en tranches, retirez du pain, au moyen de l'outil joint **(12)** les crochets de pétrissage **(7 / 9)** Ceux-ci sont dans la partie inférieure du pain. Le pain est encore chaud, donc ne tirez pas sur les crochets avec vos doigts.

Remarque: Si vous ne mangez pas le pain en entier, conservez-le dans une poche plastique hermétique ou dans tout autre récipient hermétique. Vous pouvez conserver le pain à température ambiante pendant env. 3 jours.

Si vous souhaitez conserver le pain plus longtemps, emballez-le dans un sachet plastique hermétique et mettez-le au réfrigérateur. Vous pouvez le conserver pendant 10 jours.

Étant donné que le pain fait maison ne contient pas de conservateurs, il ne se conserve pas plus longtemps que les pains achetés en boulangerie.

CONSIGNES SPECIALES

PAINS RAPIDES MENÜ 4 *(menu 4)* SCHNELL *(rapide)* ET MENÜ 9 *(menu 9)* *ULTRA*SCHNELL *(ultra-rapide)*

Les pains à fabrication rapide se préparent à base de levure ou de soda qui s'activent au contact de liquides ou de chaleur. Pour obtenir de bons résultats, mettez en premier le liquide dans le moule **(6/8)**, puis les ingrédients secs dans la partie supérieure.

Pendant la première phase de pétrissage, il peut arriver que les ingrédients secs s'accumulent dans les angles du moule. Il faut alors les mélanger, afin d'éviter que cela ne forme des grumeaux. Utilisez pour cela uniquement des ustensiles en bois, et avant d'ouvrir le couvercle, appuyez sur la touche PAUSE *(pause)*.

LE PROGRAMME ULTRASCHNELL *(ultra-rapide)*, MENÜ 9 *(menu 9)*

Avec le programme ultra-rapide, la machine à pain peut faire du pain en une heure et 38 minutes. Pour ce faire, il faut que la température de l'eau soit de 48 à 50°C: pour bien la mesurer, utilisez un thermomètre. La température joue un rôle important et a une grande influence sur le résultat de la cuissons.

Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne se lèvera pas et n'atteindra pas la taille souhaitée. Si la température est trop élevée, la levure sera tuée avant qu'elle ait eu le temps d'agir. Le pain ne gonflera donc pas non plus, et le résultat sera médiocre.

LE MOULE DOUBLE (8)

Pour le réglage de la taille du pain, pensez à respecter la capacité maximale de chaque moule. Celle-ci est de 500 g.

Le moule double (8) peut s'employer pour les deux utilisations suivantes:

- Pour la fabrication simultanée de deux pains de la même sorte.
- Pour la fabrication simultanée de deux pains différents avec un programme.

Remarque: La taille du pain doit être réglée à 1000 g.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir entièrement.

Le moule **(6 / 8)** et les crochets de pétrissage **(7 / 9)** sont prévus pour un lavage en machine.

MOULE (6) ET MOULE DOUBLE (8)

Retirez le moule **(6 / 8)** en tirant sur la poignée. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du moule **(6 / 8)** au moyen d'un tissu humide.

N'utilisez pas de nettoyant coupant ou agressif, afin de ne pas abîmer le film anti-dérapant. Le moule **(6 / 8)** doit être entièrement sec avant d'être replacédans la machine.

Remarque: Pour insérer le moule **(6 / 8)**, pressez-le légèrement vers le bas jusqu'à ce qu'il soit dans la bonne position.

S'il n'est pas possible de le presser vers le bas, changez la position jusqu'à ce qu'il soit fixe, puis pressez vers le bas.

CROCHETS DE PÉTRISSAGE (7 / 9)

S'il est difficile de retirer du pain les crochets de pétrissage **(7 / 9)** utilisez alors le retire-crochets **(12)**.

Essuyez les crochets **(7 / 9)** au moyen d'un chiffon humide en coton.

N'utilisez pas de nettoyant coupant ou agressif, afin de ne pas abîmer le film anti-dérapant.

COUVERCLE (2) A LUCARNES (3)

Essuyez l'intérieur et l'extérieur du couvercle **(2)** avec un chiffon humide.

N'utilisez pas de nettoyant coupant ou agressif, cela abîmerait la surface ultra-brillante.

BOÎTIER (5)

Essuyez la partie extérieure du boîtier **(5)** au moyen d'un chiffon humide.

N'utilisez pas de nettoyant coupant ou agressif, cela abîmerait la surface en acier de la machine. Pour le nettoyer, ne mettez jamais le boîtier (5) dans l'eau.

AVANT DE RANGER LA MACHINE POUR LONGTEMPS

Avant d'emballer la machine pour la ranger, assurez-vous qu'elle soit entièrement refroidie, propre et sèche. Le couvercle **(2)** doit être fermé.

PETITE INTRODUCTION AUX ALIMENTS

FARINE

La farine est le principal ingrédient de votre pain.

- La farine pour pain, également nommée farine de gluten ou farine d'amidon, est certainement moulue à partir de blé dur. Elle comporte une partie importante de gluten et de protéines. Ces produits naturels confèrent à la pâte la capacité de conserver leur forme et le dioxyde de carbone produit par la levure. Ainsi, cette farine convient tout à fait à la cuisson du pain.

- La farine fine est un mélange de blés durs et de blés mous, et convient bien pour une cuisson rapide ou pour des biscuits.

- La farine complète contient tous les composants du grain de blé: notamment le son, qui est la peau extérieure dure du blé. Celle-ci est une source idéale de fibres.

  Si vous utilisez cette farine, veillez à ce qu'elle soit très fine. Le son contenu empêche la libération de gluten, de sorte que les pains fabriqués avec cette farine sont plus petits et plus lourds que ceux à base de farine blanche et fine. C'est pourquoi, afin d'obtenir pains plus légers, cette farine est souvent mélangée avec d'autres sortes de farine.

- La farine de blé sombre, également nommée farine noire ou farine grosse, est riche en fibres. Elle est semblable à la farine complète. Pour obtenir une bonne taille après la cuisson, il faut qu'elle soit mélangée avec de grandes quantités d'autres sortes de farine.

- La farine avec levure contient déjà, comme son nom l'indique, de la levure, et convient très bien pour la fabrication de gâteaux.

- L8a farine de mais et la farine d'avoine sont à base de mais et d'avoine. Elles s'emploient comme additifs pour la fabrication du pain noir. La farine d'avoine intensifie le goût et améliore la qualité de votre pain.

SUCRE

Le sucre est un ingrédient important. Il aide à la fermentation de la levure. De plus, le sucre donne un goût plus doux au pain, accroît les propriétés nutritives et prolonge sa durée de vie. On emploie généralement du sucre blanc. Selon les goûts, il est également possible d'employer du sucre roux, du sucre en poudre, du sirop ou du miel.

Attention: Utilisez uniquement du sucre en poudre. Du sucre en gros grains risquerait d'abîmer le film anti-adhésif de votre moule

Remarque: Mais vous pouvez également renoncer au sucre. Dans ce cas, le pain gonfle moins.

SEL

Bien entendu, le sel contribue à intensifier le goût et la coloration de la croûte du pain. Il peut également être employé pour freiner une levure particulièrement active. C'est pourquoi il ne faut pas augmenter la quantité indiquée dans les recettes.

Remarque: Si vous renoncez au sel pour des raisons de santé, il se peut que votre pain monte plus que d'habitude.

MATIERES GRASSES, BEURRE ET HUILE VEGETALE

Les matières grasses ramollissent le pain tout en prolongeant sa durée de vie. Avant d'ajouter le beurre, il faut le faire fondre ou le découper en morceaux.

LEVURE

Pendant la phase de levage, la levure libère du dioxyde de carbone, qui fait gonfler le pain et ramollit la structure interne. Pour gonfler, la levure a besoin de sucre et de farine.

1 cc de levure sèche active = ¾ cc de levure instantanée

1,5 TL cc de levure sèche active = 1 cc de levure instantanée

2 TL cc de levure sèche active = 2 TL cc de levure sèche active

La levure fraîche doit être conservée au réfrigérateur, car le champignon meurt dès que la température est un peu élevée.

Lors de l'achat, vérifiez la date de production et la date de péremption de la levure. Après chaque utilisation, stockez la levure aussi vite que possible dans le réfrigérateur.

Remarque: Si le pain gonfle peu, c'est généralement en raison d'une levure de faible qualité.

Si le pain gonfle peu, c'est généralement en raison d'une levure de faible qualité:

1. Versez un demi-verre d'eau chaude (45 - 50°C) dans une mesure.
2. Ajoutez-y une cuillère à café de sucre blanc, et remuez. Puis versez deux cuillères à café de levure sur l'eau.
3. Placez la mesure pendant 10 minutes dans un endroit chaud. Ne mélangez pas.
4. La mousse produite devrait alors donner environ une tasse, faute de quoi la levure est inactive.

LEVURE DE CUISSON

La levure de cuisson s'emploie pour fabriquer pains et gâteaux en mode ULTRASCHNELL *(ultra-rapide)*. Elle n'a pas besoin de phase de levage et produit des gaz qui, sous forme de petites bulles, agissent sur la texture du pain.

SODA

Le soda est très proche de la levure de cuisson. Il peut également s'employer en combinaison avec la levure de cuisson.

EAU ET AUTRES LIQUIDES

L'eau est un ingrédient essentiel lors de la fabrication du pain. Une température entre 20 et 25°C est optimale. Il est également possible de remplacer l'eau, par ex. par du lait frais ou de l'eau mélangée avec 2 % de lait en poudre. Cela permet d'améliorer l'arôme du pain et la couleur de la croûte. Pour améliorer le goût, certaines recettes emploient également du jus de citron, de pomme ou d'orange.

ŒUFS

Les œufs peuvent améliorer la qualité du pain : ils le rendent nourrissant et plus gros. Dans un premier temps, il faut sortir les oeufs de leur coquille, puis les mélanger uniformément.

MESURE DES INGREDIENTS

La principale étape lors de l'utilisation de la machine à pain est celle qui consiste à mesurer précisément chacun des ingrédients au moyen d'un verre gradué **(10)** et d'une mesurette **(11)**. Mesurez très précisément chaque liquide ainsi que les ingrédients secs, faute de quoi le résultat de vos efforts sera difficilement acceptable.

MESURE DES LIQUIDES

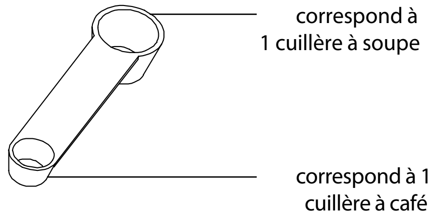
Il convient de mesurer l'eau, le lait frais et les mélanges à base de lait en poudre au moyen d'un verre gradué **(10)**. Pendant que vous mesurez les liquides, tenez le verre droit. Si vous mesurez la quantité d'huile alimentaire ou d'autres aliments, après la mesure, nettoyez le verre gradué **(10)**.

INGREDIENTS SECS

Les ingrédients secs doivent être versés dans le verre gradué **(10)** sans être tassés. Les ingrédients ne doivent pas être pressés car un excès, aussi faible qu'il soit, risquerait de modifier l'équilibre de la recette.

Si vous ne mesurez que de petites quantités des ingrédients secs, utilisez alors une mesurette **(11)**. Les cuillères mesurettes indiquées sont graduées.

Mesurette **(11)**:



ORDRE DES INGREDIENTS

Il est important de respecter l'ordre d'ajout des ingrédients. Voici l'ordre qu'il convient généralement de respecter:

Ingrédient liquide, œufs, sel, lait en poudre, etc.

Lorsque vous ajoutez la farine, il ne faut pas que celle-ci se mélange entièrement au liquide. La levure ne doit être ajoutée que sur la farine sèche, et ne doit pas entrer en contact avec le sel.

Un signal retentit après le pétrissage de la pâte. Maintenant, vous pouvez ajouter les fruits ou autres. Si vous ajoutez les fruits trop tôt, le pétrissage nuira à l'arôme et à la consistance.

Si vous utilisez la fonction de démarrage différé, n'utilisez jamais d'ingrédients périssables tels qu'oeufs ou fruits.

REPARATION DES DEFAILLANCES

Nr.	Panne	Raison	Solution
1	De la fumée fuit des ouvertures d'aération pendant la cuisson.	Certains ingrédients collent aux éléments de chauffe ou en sont trop près. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, il se peut que l'huile colle aux éléments de chauffe.	Débranchez la machine, laissez refroidir l'appareil et nettoyez les éléments chauffants. Pour éviter les brûlures, soyez prudent. Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, laissez-le tourner à vide, et ouvrez le couvercle.
2	La croûte se trouvant au bas du pain est trop épaisse.	Vous avez laissé le pain trop longtemps au chaud et trop longtemps dans le moule, et la perte d'eau a été trop importante.	Retirez le pain dès que possible et ne le maintenez pas au chaud.
3	Il est très difficile de détacher le pain du moule.	Les crochets de pétrissage sont accrochés à l'arbre d'entraînement.	Une fois que vous avez retiré le pain, versez de l'eau chaude dans le moule, de sorte que les crochets de pétrissage soient recouverts. Retirez-les au bout d'environ 10 minutes, et nettoyez-les. Avant la prochaine utilisation, graissez l'arbre d'entraînement.
4	Les ingrédients ne sont pas uniformément mélangés.	Le programme sélectionné ne convient pas.	Sélectionnez le bon programme.
		La résistance de rotation est trop importante, de sorte que les crochets de pétrissage peuvent difficilement tourner.	Contrôlez la fixation des crochets de pétrissage. Retirez le moule et faites tourner l'appareil à vide. En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter le service d'assistance.
5	Après la cuisson, le pain est sec et n'a pas de croûte brune.	Le couvercle a été ouvert plusieurs fois. Choix du mauvais programme.	Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas le couvercle. Renseignez-vous sur le bon programme à choisir (p. 9).
6	L'écran indique „ H HH" après que vous avez appuyé sur la touche START / STOPP *(démarrage / fin)*.	La température à l'intérieur de la machine à pain est trop élevée pour pouvoir faire du pain.	Appuyez à nouveau sur la touche START / STOPP *(démarrage / fin)* et débranchez l'appareil. Retirez le moule et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que la machine soit refroidie.

Nr.	Panne	Raison	Solution
7	Le blocage des touches ne se débloque plus en appuyant sur les touches PROZESS *(travailler)* et FARBE *(couleur)* (pendant le fonctionnement ou après la cuisson).	Erreur technique.	Débranchez l'appareil, attendez quelques instants, et rebranchez-le. Le programme en cours est brièvement interrompu, puis se remet en marche tout seul.
8	Vous entendez le moteur fonctionner mais la pâte n'est pas pétrie	Soit le moule n'est pas bien fixé, soit la quantité de pâte est trop importante pour pouvoir être pétrie.	Assurez-vous que le moule est bien fixé. Assurez-vous que la pâte a bien été préparée conformément à la recette, et que les ingrédients ont bien été dosés.
9	Le pain est si gros qu'il appuie sur le couvercle.	Trop de levure, d'eau ou de farine. Il se peut que la température ambiante soit trop élevée (idéalement : 15°C – 34°C).	Contrôlez les facteurs cités. Le cas échéant, réduisez les quantités.
10	Le pain est trop petit ou n'a pas gonflé.	Pas ou pas assez de levure. Il se peut que la levure soit vieille, et donc inactive. Un autre raison possible: l'eau trop chaude, la température ambiante trop faible, ou trop de sel.	Contrôlez la quantité et l'activité de la levure. Le cas échéant, augmentez la température ambiante.
11	La pâte est si grosse qu'elle déborde du moule.	Vous avez peut-être employé trop de liquide, de sorte que la pâte est trop fluide. Il se peut que vous ayez employé trop de levure.	Réduisez la quantité de liquide et améliorez la consistance de la pâte.
12	Lors de la cuisson, le pain s'effondre en son milieu.	La farine n'est pas assez forte pour permettre à la pâte de gonfler.	Utilisez de la farine pour pain, ou de la farine d'amidon.
		La levure agit trop vite ou la température est trop élevée.	Utilisez la levure à température ambiante.
		Trop d'eau rend la pâte trop lourde et trop fluide.	Si nécessaire, adaptez la quantité d'eau.

Nr.	Panne	Raison	Solution
13	Le pain est très lourd, et sa structure très dense.	Vous avez employé trop de farine et pas assez d'eau.	Utilisez moins de farine et plus d'eau.
		Vous avez utilisé trop de fruits ou de farine complète.	Réduisez la quantité des ingrédients cités, et prenez plus de levure.
14	Le centre du pain est creux.	Vous avez utilisé trop d'eau ou de levure, ou pas de sel.	Réduisez la quantité d'eau et de levure, et ajoutez un peu de sel.
		L'eau est trop chaude.	Contrôlez la température de l'eau.
15	Il y a encore de la poudre à la surface du pain.	Le pain contient des ingré-dients très riches en gluten.	Mettez moins d'ingrédients riches en gluten, ou pas du tout.
		Le pain a été insuffisamment pétri car il n'y a pas assez d'eau.	Contrôlez la quantité d'eau et le fonctionnement méca-nique de la machine à pain.
16	La croûte est trop épaisse et la couleur trop sombre lors de la cuisson de gâteaux ou d'aliments contenant beauco-up de sucre.	Les différentes recettes ont une grande influence sur la fabrication du pain. Lorsque vous mettez beaucoup de sucre, la couleur devient très sombre.	Si, pour une recette avec beaucoup de sucre, la couleur est trop sombre, interrompez la cuisson 5 à 10 minutes avant la fin en appuyant sur la touche START / STOPP *(démarrage / fin)*. Avant de retirer le gâteau ou le pain, laissez le couvercle encore fermé pendant 20 minutes.

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT

Au sein de l'UE, ce symbole signifie qu'il est interdit de jeter ce produit aux ordures ménagères. Les appareils usagés contiennent des matériaux recyclables qu'il convient de réutiliser afin de préserver l'environnement et la santé humaine en évitant des déchets excessifs. C'est pourquoi vous devez jeter les appareils usagés par le biais de systèmes de collecte appropriés, ou renvoyer l'appareil à l'endroit où vous l'avez acheté. Le point de vente se chargera de son recyclage.

RECETTES - ADAPTÉES AUX PROGRAMMES

Les quantités de farine de pain et de levure indiquées dans les recettes correspondent au maximum autorisé.

1 Tasse = 250 ml ▪ 1 CàS = 3 Càc ▪ 1 CàS = 15 ml ▪ 1 Càc = 5 ml

CONSEILS ET ASTUCES

- **Beurre / Margarine:** Selon vos goûts, vous pouvez également employer d'autres matières grasses : huile d'olive, saindoux ou graisse de porc etc.
- **Lait en poudre:** Vous pouvez remplacer le lait en poudre par du lait frais. Dans ce cas, réduisez la quantité d'eau à la quantité de lait.
- **Eau:** L'eau minérale rend tous les pains plus léger et plus aérien. Idéal pour les farines lourdes.

PAIN DE CAMPAGNE

Taille du pain / Ingrédient	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g/ 2 LB
Babeurre	530 ml	490 ml	370 ml
Beurre / Margarine	1 ¾ CàS	1 ½ CàS	1 CàS
Sel	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Sucre	1 ¾ CàS	1 ½ CàS	1 CàS
Farine blanche fine	455 g	420 g	315 g
Farine complète au seigle	455 g	420 g	315 g
Levure sèche	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC

Programme: NORMAL *(normal)*

PAIN COMPLET

Taille du pain / Ingrédient	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g/ 2 LB
Eau	500 ml	460 ml	350 ml
Beurre / Margarine	1 ¾ CàS	1 ½ CàS	1 CàS
Sel	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Sucre	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Farine pour pain	190 g	150 g	110 g
Farine multi-céréales	720 g	690 g	520 g
Levure sèche	3 ½ CàC	3 CàC	2 CàC

Programme: VOLLKORN *(pain complet)*

PAIN FRANCAIS CROUSTILLANT

Taille du pain / Ingrédient	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g/ 2 LB
Eau	500 ml	460 ml	350 ml
Beurre / Margarine	3 CàS	2 ¼ CàS	1 ½ CàS
Lait en poudre	2 CàS	1 ½ CàS	1 CàS
Sucre	3 ½ CàS	3 CàS	2 CàS
Sel	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Farine blanche fine	910 g	840 g	630 g
Levure sèche	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC

Programme: FRANZÖSISCH *(francais)*

PAIN AU MAIS RAPIDE

Taille du pain / Ingrédient	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g/ 2 LB
Lait	530 ml	490 ml	370 ml
Beurre / Margarine	3 ½ CàS	3 CàS	2 CàS
Lait en poudre	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Sucre	2 CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Sel	2 CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Farine pour pain	650 g	600 g	450 g
Farine de mais	260 g	240 g	180 g
Levure de cuisson	8 CàC	6 CàC	4 CàC

Programme: SCHNELL *(rapide)*

PAIN POUR GÂTEAU

Taille du pain / Ingrédient	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g/ 2 LB
Lait	530 ml	490 ml	370 ml
Beurre / Margarine	90 g	75 g	50 g
Œufs	4 St	4 St	3 St
Sucre	90 g	75 g	50 g
Sel	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Farine blanche fine	910 g	840 g	630 g
Levure sèche	1 ¾ CàC	1 ½ CàC	1 CàC

Programme: SÜSS *(sucré et)*

GÂTEAU

Quatre-quarts

Ingrédients	
Œufs	3 Pc
Sucre	125 g
Beurre / Margarine	125 g
Sucre vanillé	1 sachet
Lait	max ¼ de tasse
Farine blanche fine	300 g
Levure de cuisson	1 sachet

1. Mettez des œufs, du beurre, du sucre et du sucre vanillé dans un bol et mélangez avec un mixeur jusqu'à obtenir de la mousse.
2. Ajoutez ensuite la farine et la levure de cuisson au mélange, et remuez le tout jusqu'à obtenir un mélange uniforme.
3. Affinez votre pâte avec un peu de lait.
4. Mettez la pâte dans le moule graissé au beurre ou à l'huile, et démarrez le **programme KUCHEN *(gateau)*.**
5. Mettez la pâte dans le moule graissé au beurre ou à l'huile, et démarrez le programme.

Gâteau au vin rouge

Ingrédients	
Œufs	3 Pc
Sucre	150 g
Beurre / Margarine	250 g
Farine blanche fine	250 g
Levure de cuisson	1 sachet
Cacao	1 ½ CàS
Cannelle	2 CàC
Sel	1 pincée
Copeaux de chocolat	100 g
Vin rouge	max ⅛ L

1. Dans un bol, mélangez œufs, beurre, sucre et sel au moyen d'un mixeur, jusqu'à obtenir une mousse.
2. Ensuite, ajoutez farine, levure de cuisson, cacao et cannelle, et mélangez bien le tout.
3. Ajoutez ensuite du vin rouge, jusqu'à ce que la pâte se déchire.
4. Mettez la pâte dans le moule graissé au beurre ou à l'huile, et répandez les copeaux de chocolat sur le mélange. Démarrez alors le **programme KUCHEN *(gateau)*.**

Gâteau croustillant au rhum

Ingrédients	
Œufs	4 Pc
Sucre	100 g
Beurre / Margarine	75 g
Sucre vanillé	1 sachet
Sel	1 pincée
Rhum	4 CàS
Farine blanche fine	150 g
Levure de cuisson	1 sachet
Copeaux de chocolat	50 g

1. Dans un bol, mélangez œufs, beurre, sucre, sucre vanillé et sel au moyen d'un mixeur, jusqu'à obtenir une mousse.
2. Ajoutez ensuite la farine et la levure de cuisson au mélange. Mélangez le tout uniformément et en y ajoutant du rhum petit à petit.
3. Mettez la pâte dans le moule graissé au beurre ou à l'huile, et répandez les copeaux de chocolat sur le mélange. Démarrez le **programme KUCHEN *(gateau)*.**

CONFITURES

Gelée d'orange

Ingrédients	
Jus d'orange	1 L
orange coupée en petits morceaux	1 Pc
Jus de citron	50 ml
Sucre gélifiant (3 + 1)	500 g

Programme: MARMELADE *(confiture)*

Confiture aux fruits des bois

Ingrédients	
fruits des bois écrasés	1 kg
jus de citron (pour des fruits très sucrés) max	100 ml
Sucre gélifiant (2 + 1)	500 g

Programme: MARMELADE *(confiture)*

CONSEILS ET ASTUCES

- **Vous souhaitez voir à quel point votre confiture ou votre gelée s'épaissit?** Retirez un peu de pâte chaude au moyen d'une cuillère, et posez-la sur une assiette froide en porcelaine. La pâte refroidit en quelques minutes, vous pouvez alors en contrôler la fermeté.
- **La confiture ou autre est-elle trop fluide?** Ajoutez un peu d'acide citrique. Celui-ci fera s'épaissir un peu plus la pâte.
- **La confiture ou autre est-elle trop épaisse?** Ajoutez un peu d'eau ou de jus de fruit. Cela permet de diluer le gélifiant.

PATE AU BABEURRE pour petits pains ou autres.

Poids / Ingrédients	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g / 2 LB
Babeurre	450 ml	420 ml	310 ml
Œufs	2 Pc	1 Pc	1 Pc
Sel	2 CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Farine de blé complet	320 g	300 g	220 g
Farine blanche fine	490 g	450 g	340 g
Levure sèche	2 CàC	1 ½ CàC	1 CàC

Programme: TEIG *(pate)*

PAIN ULTRA-RAPIDE AUX GERMES DE BLÉ

Taille du pain / Ingrédient	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Eau (48°C)	490 ml	450 ml	340 ml
Kummel	2 CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Huile d'olive	2 CàS	1 ½ CàS	1 CàS
Miel	2 CàS	1 ½ CàS	1 CàS
Sel	2 CàC	1 ½ CàC	1 CàC
Germes de blé	100 g	90 g	70 g
Farine blanche fine	810 g	750 g	560 g
Levure sèche	2 ½ CàC	2 CàC	1 ½ CàC

Programme: ULTRASCHNELL *(ultra-rapide)*

DESSERT

Tranches de pomme

Ingrédients	
Pommes demi-dures	6 Pc
Jus de citron	1 CàC
Œufs	1 Pc
Sucre roux	½ Tasse
Farine universelle	1 Tasse
Flocons d'avoine	⅓ Tasse
Beurre / Margarine (molle)	3 ½ CàS

Programme: DESSERT *(dessert)*

Pudding au riz

Ingrédients	
Œufs brouillés	4 Pc
Lait	1 ¾ tasse
Riz bouilli	3 Tasses
Sucre	½ Tasse
Raisins secs (facultatif)	1 Tasse
Vanille	1 CàC
Cannelle	2 CàC

Programme: DESSERT *(dessert)*

GARANTIE

Pour la garantie prenant effet le jour de l'achat, sur les territoires de l'UE et de la Suisse, s'appliquent les conditions suivantes.

1. **Durée de la garantie:** 2 ans

2. **Prestations de garantie:**

a) A notre discrétion, réparation ou échange de pièces qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication après vérification par nos soins.

b) La garantie ne sera effectuée que sur présentation de cette carte de garantie et de la facture de l'achat. La carte n'est valable que si elle a été remplie intégralement au jour de l'achat.

c) La prestation de garantie n'est applicable qu'au premier utilisateur.

d) La période initiale de garantie n'est ni prolongée ni renouvelée du fait de la réparation ou de l'échange de pièce pendant la durée de la garantie.

e) Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur (ne s'applique pas pendant les 6 premiers mois de la garantie).

f) Dans la mesure où le dommage ou le défaut ne peut pas être supprimé ou si l'amélioration a été refusée par nos soins ou si elle est retardée de manière non raisonnable, il sera procédé dans les 6 mois à partir de la date de l'achat/de livraison à un remplacement gratuit où la valeur minimale sera remboursée ou l'appareil sera repris contre remboursement du prix d'achat, mais toutefois à hauteur du prix courant du marché au maximum.

3. **La garantie n'est pas applicable:**

- aux rayures et taches sur l'appareil.
- aux lampes d'éclairage et de contrôle.
- aux brosses motorisées.
- aux parties fragiles en bakélite, verre, plastique, etc. à moins qu'il ne s'agisse d'un défaut dans le matériau et qu'il ait été reconnu en tant que tel par nos soins.
- aux dommages qui ont été causés par une installation ou une fixation inappropriée.
- lorsque l'appareil est raccordé à un réseau électrique dont la tension est supérieure à celle indiquée sur l'appareil.
- en cas de mauvaise utilisation ou d'usage inapproprié.
- en cas d'absence de soins.
- en cas d'entretien insuffisant ou inapproprié.
- en cas de chute de l'appareil ou de pièces individuelles.
- en cas de transport inapproprié ou d'emballage insuffisant en cas de transport.

4. **La garantie est caduque:**

- lorsque l'appareil a été utilisé à d'autres fins qu'un usage domestique.
- lorsque des personnes qui n'ont pas été agréées par notre entreprise exécutent des réparations ou des modifications sur l'appareil.

Nous accordons une garantie de 2 ans sur cet appareil pour les défauts découlant de défauts dans la fabrication ou les matériaux. La durée de la garantie commence au jour de la remise et elle n'est applicable que sur présentation de la carte de garantie et de la facture de l'achat. Toute autre prétention complémentaire est nulle.

Modèle:	Important! Veuillez noter ici le code FD se trouvant sur le panneau de type de l'appareil:

Timbre et signature du vendeur

Date de la vente

⚠ IMPORTANTE!

PRIMA DI UTILIZZARE L' APPARECCHIO LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE.

⚠ AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

In caso di uso di apparecchiature elettriche bisogna osservare le seguenti misure di sicurezza fondamentali per prevenire scosse elettriche, incendi ed incidenti.

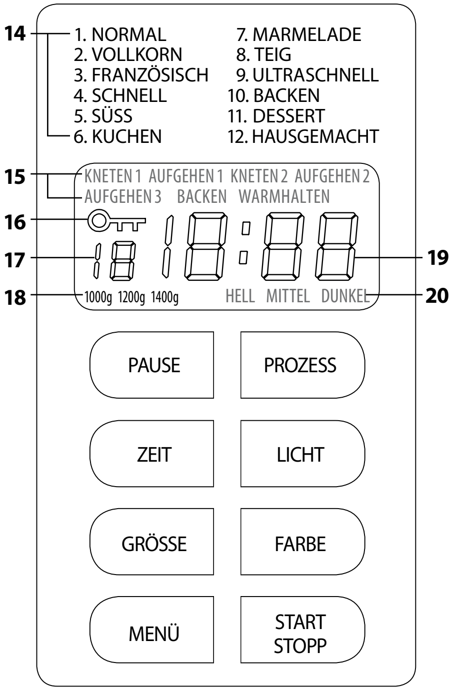
- Quest'apparecchio è destinato al solo uso domestico e non per scopi commerciali.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete utilizzata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete utilizzata corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per l'uso previsto nelle presenti istruzioni.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non utilizzare un apparecchio che:
  - presenti un cavo difettoso o danneggiato,
  - presenti anomalie di funzionamento,
  - sia caduto,
  - presenti qualsiasi altro difetto.

  In ciascuno dei casi elencati, restituirlo al centro assistenza autorizzato più vicino per controlli, riparazioni o regolazioni meccaniche o elettriche.
- Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore. L'uso di altri accessori può provocare danni all'apparecchio o incidenti.
- Non avviare mai l'apparecchio finché il recipiente del pane non sia stato collocato correttamente e vi siano stati introdotti gli ingredienti necessari.
- Non forzare mai gli angoli o il bordo del recipiente per estrarre il pane, ciò potrebbe danneggiarlo.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai il cavo, la spina o il corpo dell'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi.
- Scollegare l'apparecchio prima di inserire o togliere gli accessori e prima di procedere alla pulizia.
- Fermare tutti i programmi in corso, prima di staccare la spina dalla presa.
- Evitare che il cavo resti appeso al bordo di un tavolo o di un banco e che venga a contatto con superfici molto calde.
- Tenere l'apparecchio lontano da fornelli sia a gas che elettrici e da forni.
- Non introdurre mai fogli di metallo o altro materiale nella macchina del pane. Pericolo d'incendio o cortocircuito.
- Assicurarsi che l'apparecchio non venga a contatto o sia coperto da materiali facilmente infiammabili (per es. tende, stoffa, pareti e altro). Se il calore e il vapore non escono liberamente dall'apparecchio, possono verificarsi incendi.
- La macchina si riscalda durante il funzionamento. Non toccare quindi le superfici calde, usare soltanto manici e interruttori.
- Non toccare mai le parti rotanti.
- Non trasportare l'apparecchio se contiene liquidi caldi (per es. marmellata).
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali o ai bambini. Questi non riconoscono i pericoli che possono derivare dalle apparecchiature elettriche. Non lasciare quindi che i bambini maneggino l'apparecchio elettrico senza sorveglianza e fare molta attenzione alla loro presenza.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Verificare che tutte le parti e gli accessori siano integri e non presentino difetti.
2. Lavare tutte le parti come indicato nel paragrafo „Pulizia e manutenzione”.
3. Selezionare il programma BACKEN *(cottura)* ed eseguire una cottura a vuoto per ca. 10 minuti. Lasciare raffreddare l’apparecchio, estrarne le parti e pulirle nuovamente.
4. Asciugare bene tutte le parti e rimontarle. L’apparecchio adesso è pronto per l’uso.

INDICAZIONI PER IL PANNELLO COMANDI*



14 Programmi a scelta
15 Fase in cui si trova il programma avviato
16 Blocco tasti
17 Numero del programma scelto
18 Peso della pagnotta
19 Durata del programma
20 Grado di doratura della crosta

* *Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al pannello comandi senza previo avviso.*

DOPO LA CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Non appena l’apparecchio è collegato alla rete elettrica, emette un segnale acustico e sul display compare la scritta „1 2:55, 1200 g, MITTEL *(media)*”. Tuttavia non lampeggia il doppio punto tra le cifre „2” e „55” **(19)**.

La cifra “1” indica il numero del programma preselezionato **(17)**. Il peso di „1200 g” **(18)** e il grado di doratura della crosta „MITTEL *(media)*” **(20)** sono i valori impostati di fabbrica.

START / STOPP *(start/stop)*

Con questo tasto si può avviare o fermare il programma di cottura scelto. Premere per 1,5 secondi il tasto START / STOPP *(start / stop)* per avviare il programma. Dopo un breve segnale acustico, i due punti lampeggiano – il programma è avviato.

Dopo l’avvio del programma sono in funzione solamente i tasti START / STOPP *(start / stop)*, LICHT *(luce)* e PAUSE *(pausa)*.

Per fermare il programma premere nuovamente il tasto START / STOPP *(start / stop)* per ca. 1,5 secondi. Dopo un segnale acustico, il programma si spegne. Questa funzione serve a evitare un’interruzione involontaria del processo di cottura.

MENÜ *(menu)*

Questo pulsante consente di scegliere uno dei programmi da 1 a 12. A ogni pressione del tasto (accompagnata da un segnale acustico) la cifra che indica il numero di programma **(17)** avanza di un’unità. Le funzioni dei dodici programmi **(14)** sono spiegate qui di seguito.

1. NORMAL *(classico)*: impasto semplice, lievitazione e cottura di pane classico. Aggiungere gli ingredienti per migliorarne il sapore.

2. VOLLKORN *(integrale)*: impasto, lievitazione e cottura di pane integrale. In questo caso, si sconsiglia di utilizzare il timer di ritardo, in quanto può dare risultati insoddisfacenti.

3. FRANZÖSISCH *(francese)*: impasto, lievitazione e cottura di pane con tempi più lunghi di lievitazione. Il pane ottenuto ha una crosta più croccante e una consistenza soffice.

4. SCHNELL *(veloce)*: impasto, lievitazione e cottura di pane in tempi più brevi rispetto al programma NORMAL *(classico)*. Il pane preparato con questa impostazione è solitamente più piccolo e presenta una consistenza densa.

5. SÜSS *(pane dolce)*: impasto, lievitazione e cottura di pane dolce. Si possono aggiungere degli ingredienti per migliorare l’aroma.

6. KUCHEN (dolci e torte): impasto, lievitazione e cottura. Si presta alla preparazione di dolci e torte con l’aggiunta di lievito chimico o bicarbonato di sodio.

7. MARMELADE *(marmellata)*: consente di preparare marmellate e confetture mescolandole di continuo. Tagliare la frutta o la verdura a pezzettini prima di inserirle nel recipiente.

8. TEIG *(impasto)*: impasto e lievitazione senza cottura. L’impasto ottenuto è adatto ad essere modellato per ottenere pizza, panini, brioche al vapore, ecc.

9. ULTRASCHNELL *(ultraveloce)*: impasto e cottura in tempi molto brevi. Il pane ottenuto ha una consistenza densa.

10. BACKEN *(cottura)*: Solo cottura, niente impasto o lievitazione. Questa funzione si presta anche a prolungare il tempo di cottura di altri programmi.

E’ possibile modificare il tempo di cottura con il tasto ZEIT *(tempo)*. Tenerlo premuto per fare scorrere i minuti più velocemente.

11. DESSERT *(dessert)*: impasto, lievitazione e cottura di dolci.

12. HAUSGEMACHT *(personalizzato)*: con questa funzione è possibile impostare un programma di cottura personalizzato, stabilendone i tempi di ogni fase. I margini di tempo per ogni fase di programma **(15)** - impasto, lievitazione, cottura e mantenimento in caldo - per creare il proprio pane preferito, sono indicati qui di seguito:

KNETEN 1 *(impasto 1)*	6 – 14 min.
AUFGEHEN 1 *(lievitazione 1)*	20 – 60 min.
KNETEN 2 *(impasto 2)*	5 – 20 min.
AUFGEHEN 2 *(lievitazione 2)*	5 – 120 min.
AUFGEHEN 3 *(lievitazione 3)*	0 – 120 min.
BACKEN *(cottura)*	0 – 80 min.
WARMHALTEN *(mantenimento in caldo)*	0 – 60 min.

Nel menu HAUSGEMACHT *(personalizzato)*:

1. Premere il tasto PROZESS *(procedimento)*. Sull’indicatore LCD compare la fase KNETEN 1 *(impasto 1)* **(15)**. Premere quindi il tasto ZEIT *(tempo)* e impostare il tempo in minuti **(19)**. Tenere premuto il tasto ZEIT *(tempo)* per fare scorrere i minuti più velocemente. Premere di nuovo il tasto PROZESS *(procedimento)* per confermare la scelta del primo passo.
2. Premere nuovamente il tasto PROZESS *(procedimento)* per passare alla seconda fase. Sull’indicatore LCD compare AUFGEHEN 1 *(lievitazione 1)* **(15)**. Premere il tasto ZEIT *(tempo)* per impostare il tempo **(19)**, quindi confermare la propria scelta, premendo un’altra volta il tasto PROZESS *(procedimento)*.
3. Con lo stesso procedimento impostare le fasi seguenti. Premere il tasto START / STOPP *(start / stop)* per salvare le impostazioni e abbandonare la modalità di programma.
4. Premere nuovamente il tasto START / STOPP *(start / stop)* per avviare il programma.

   Avvertenza: L’impostazione rimane memorizzata per il prossimo uso.

FARBE *(doratura)*

Con questo tasto è possibile scegliere il grado di doratura della crosta: HELL *(chiara)*, MITTEL *(media)* o DUNKEL *(scura)* **(20)**.

GRÖSSE *(peso / dimensione)*

Premere questo tasto per impostare il peso e quindi la grandezza del pane: 1000 g, 1200 g oder 1400 g. La scelta è indicata sul display **(18)**. Si prega di osservare che il tempo di cottura varia in base al peso del pane.

TRUCCHI & SUGGERIMENTI

Miscele per pagnotte da 750 g

Se si utilizzano queste miscele per pane già pronte, selezionare l’impostazione 1000 g **(18)**. Con questa impostazione le vostre pagnotte riescono senz’altro!

Se il pane diventa troppo scuro, diminuire il grado di doratura della crosta oppure fermare il programma 5 – 10 prima della fine premendo il tasto START / STOPP *(start / stop)*.

L’opzione GRÖSSE *(peso / dimensione)* è disponibile solo per i seguenti programmi: 1. NORMAL *(classico)*, 2. VOLLKORN *(integrale)*, 3. FRANZÖSISCH *(francese)*, 4. SCHELL *(veloce)*, 5. SÜSS *(pane dolce)* e 9. ULTRASCHNELL *(ultraveloce)*.

TRUCCHI & SUGGERIMENTI

Impostazione di peso 1400 g

Si prega di testare questa quantità progressivamente! Iniziare a testare la propria ricetta di pane con 1200 g.

Durante la fase di lievitazione c’è il pericolo, soprattutto per impasti che lievitano molto (per es. pane bianco, pane dolce) che l’impasto non trovi più spazio nella teglia.

Se dopo la fase di cottura nella teglia rimane ancora spazio, è possibile aumentare a poco a poco la quantità.

Si ringrazia per la comprensione!

LICHT *(luce)*

Azionando questo tasto si accende la luce all’interno della macchina per controllare il processo di cottura del pane.

Per lo spegnimento manuale premere nuovamente il tasto. La luce si spegne automaticamente dopo un minuto.

ZEIT *(tempo)*

Se non si vuole avviare la macchina immediatamente e si vuole posticipare la cottura del pane, è possibile farlo con la funzione di partenza ritardata.

Impostare la partenza ritardata come segue:

1. Selezionare il programma desiderato **(17)**, Selezionare il programma desiderato **(18)** e la doratura **(20)**.
2. Selezionare il ritardo, premendo il tasto ZEIT *(tempo)*. Il tempo che compare sul display **(19)** comprende anche la durata necessaria per realizzare il programma selezionaton.

   Ammettiamo che adesso sono le ore 20:30 e desiderate che il pane sia pronto alle ore 7 del mattino. In questo caso la durata intera è di 10 ore e 30 minuti. Premere il tasto ZEIT *(tempo)* fino a far comparire sul display 10:30 **(19)**. tempo incrementa o diminuisce di 10 minuti.
3. Premere il tasto START / STOPP *(start / stop)* per avviare il programma di partenza ritardata. I due punti del timer lampeggiano. Inizia il conto alla rovescia, il pane sarà pronto nelle ore e nei minuti visualizzati.

Si prega di osservare che il ritardo massimo consentito è di 13 ore. Non utilizzare questa funzione con le ricette che impiegano ingredienti deperibili come uova, latte fresco, frutta o cipolle.

PROZESS *(procedimento)*

Con l’aiuto di questo tasto nel Menu 12 (Personalizzato) è possibile impostare il proprio programma di cottura del pane.

PAUSE *(pausa)*

Dopo aver avviato un programma, è possibile sospenderlo premendo questo pulsante per 1,5 secondi – il programma s’interrompe, le impostazioni vengono salvate. Il tempo rimanente lampeggerà sul display.

Per ripristinare il programma premere di nuovo PAUSE *(pausa)*.

FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO

Il pane è mantenuto in caldo automaticamente fino ad un’ora dopo la cottura **(15)**. Se si vuole estrarre il pane durante la fase del mantenimento in caldo, basta spegnere il programma premendo START / STOPP *(start / stop)*.

FUNZIONE DI MEMORIA

Se l’alimentazione elettrica viene interrotta durante il funzionamento della macchina del pane, la macchina conserverà la memoria per 10 minuti e riprenderà il processo in corso una volta ripristinata la corrente, anche senza premere il tasto START / STOPP *(start / stop)*.

Se l’interruzione ha una durata superiore ai 10 minuti, la macchina non riesce a tenere in memoria il programma in corso. Bisogna gettare gli ingredienti, dopo averli estratti dalla teglia, e ricominciare daccapo. Se il pane si trova non oltre la prima fase d’impasto e la lievitazione non è ancora cominciata, si può semplicemente riprendere il ciclo dall’inizio premendo START / STOPP *(start / stop)*.

TABELLA CON LE FASI DI TEMPO

N. di programma	Impostazioni PESO	Impostazioni DORATURA	IMPASTO 1	LIEVITAZIONE 1	IMPASTO 2	LIEVITAZIONE 2	LIEVITAZIONE 3	COTTURA	Durata intera del programma	Segnale per inserire gli ingredienti	Mantenimento in caldo
1	1400 g	CHIARA, MEDIA, SCURA	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	✓
	1200 g		10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:55	2:15	
	1000 g		10 min.	20 min.	12 min.	25 min.	48 min.	55 min.	2:50	2:13	
2	1400 g	CHIARA, MEDIA, SCURA	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	✓
	1200 g		8 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	
	1000 g		8 min.	25 min.	16 min.	35 min.	70 min.	55 min.	3:30	2:50	
3	1400 g	CHIARA, MEDIA, SCURA	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	✓
	1200 g		16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	
	1000 g		13 min.	40 min.	17 min.	30 min.	50 min.	60 min.	3:30	2:30	
4	1400 g	CHIARA, MEDIA, SCURA	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	70 min.	2:10	1:45	✓
	1200 g		10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	65 min.	2:05	1:40	
	1000 g		10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	60 min.	2:00	1:35	
5	1400 g	CHIARA, MEDIA, SCURA	10 min.	5 min.	20 min.	33 min.	40 min.	62 min.	2:50	2:25	✓
	1200 g		10 min.	5 min.	20 min.	32 min.	40 min.	58 min.	2:45	2:20	
	1000 g		10 min.	5 min.	15 min.	32 min.	47 min.	53 min.	2:42	2:22	
6	—	CHIARA, MEDIA, SCURA	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	—	80 min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 min.	—	—	45 min.	20 min.	1:20	—	—
8	—	—	20 min.	—	—	30 min.	40 min.	—	1:30	—	—
9	1400 g	CHIARA, MEDIA, SCURA	10 min.	—	5 min.	—	33 min.	60 min.	1:48	1:38	✓
	1200 g		10 min.	—	5 min.	—	28 min.	55 min.	1:38	1:28	
	1000 g		10 min.	—	5 min.	—	28 min.	52 min.	1:35	1:25	
10	—	CHIARA, MEDIA, SCURA	—	—	—	—	—	10 min. fino 60 min.	0:10 fino 1:00	—	✓
11	—	CHIARA, MEDIA, SCURA	13 min.	—	—	—	25 min.	60 min.	1:38	—	✓
12	—	CHIARA, MEDIA, SCURA	6 min. fino 14 min.	20 min. fino 60 min.	5 min. fino 20 min.	5 min. fino 120 min.	0 min. fino 120 min.	0 min. fino 80 min.	0:36 fino 7:54	durante IMPASTO 2	✓

BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI

Per evitare di selezionare comandi involontariamente, il pannello controlli è dotato di un sistema di blocco-tasti **(16)**. Premere prima il tasto PROZESS *(procedimento)* e poi FARBE *(doratura)*. Il pannello controlli ad eccezione dei tasti PROZESS *(procedimento)* e FARBE *(doratura)* è adesso bloccato.

Per disattivare il blocco-tasti premere il tasto PROZESS *(procedimento)* e poi FARBE *(doratura)*. Il blocco- tasti funziona anche automaticamente e si attiva 5 minuti dopo l'inizio di ogni programma. Bisogna disattivare il blocco-tasti **(16)**, prima di inserire nuove impostazioni nell'apparecchio.

AMBIENTE

La macchina del pane può essere utilizzata a differenti temperature. Tuttavia in base alla temperatura può variare la grandezza del pane. Consigliamo una temperatura ambiente tra i 15°C e i 34°C.

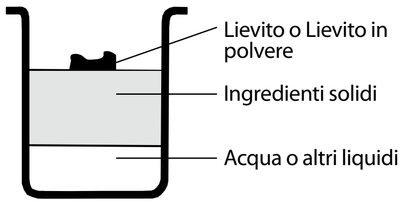
AVVERTENZE DI PERICOLO

- Se una volta avviato un programma sul display **(19)** appare la scritta „H HH", significa che la temperatura all'interno della macchina è troppo elevata. Spegnere la macchina, aprire il coperchio e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 – 20 minuti.
- Se una volta premuto il tasto START / STOPP *(start / stop)* sul display **(19)** appare la scritta „E E0" o „E E1", significa che il sensore di misurazione della temperatura è danneggiato, in tal caso è opportuno far controllare la macchina da un tecnico autorizzato.

COSÌ SI FA IL PANE

1. Collocare il recipiente per il pane **(6/8)** nella camera di cottura, pressandola fino a bloccarla nella corretta posizione. Fissare le lame impastatrici **(7/9)** sugli alberi girevoli. Ungere gli alberi e le lame per esempio con margarina, in modo che poi si stacchino facilmente.
2. Aggiungere gli ingredienti richiesti nel recipiente **(6/8)**, seguendo l'ordine indicato. In genere si comincia con l'acqua o un altro liquido, si aggiungono poi zucchero, sale e farina. Il lievito sia quello naturale che quello chimico in polvere va aggiunto sempre per ultimo.

   Avvertenza: Si prega di fare attenzione alle quantità delle sostanze fermentanti e della farina indicate di volta in volta nelle ricette.
3. Creare con le dita un solco al centro della farina ed infilarvi il lievito. Assicurarsi che non entri a contatto con i liquidi o con il sale.



4. Chiudere il coperchio **(2)** ed infilare la spina nella presa di corrente.
5. Premere il tasto MENÜ *(menu)* fino a scegliere il programma desiderato **(17)**.
6. Premere il tasto GRÖSSE *(peso / dimensione)* **(18)** per scegliere il peso della propria pagnotta.
7. Scegliere il grado di doratura desiderato per la crosta **(20)** premendo il tasto FARBE *(doratura)*.
8. Impostare la partenza ritardata **(19)** con il tasto ZEIT *(tempo)*, se si desidera che il pane sia pronto più tardi. Saltare questo passo se si vuole mettere subito in funzione la macchina del pane.
9. Premere per 1,5 secondi il tasto START / STOPP *(start / stop)* per avviare il programma.
10. Se è stato impostato uno sei seguenti programmi 1. NORMAL *(classico)*, 2. VOLLKORN *(integrale)*, 3. FRANZÖSISCH *(francese)*, 4. SCHNELL *(veloce)*, 5. SÜSS *(pane dolce)*, 6. KUCHEN *(dolci e torte)*, 9. ULTRASCHNELL *(ultraveloce)* o 12. HAUSGEMACHT *(personalizzato)*, vengono emessi alcuni segnali acustici che avvertono che è possibile aggiungere altri ingredienti. Aprire il coperchio **(2)** e aggiungerli.

TRUCCHI & SUGGERIMENTI

In caso di piccole dosi la pasta spesso non si distribuisce in modo uniforme all'interno della teglia – si accumula solo da una parte. Ciò porta ad un risultato di cottura irregolare.

Per ottenere una bella pagnotta, livellare la pasta all'interno della teglia con l'aiuto della spatola **(13)** alla fine della seconda fase d'impasto KNETEN 2 *(impasto 2)* **(15)**.

Se la pasta si attacca troppo alla spatola **(15)**, immergerla brevemente nella farina.

11. La durata del processo di cottura dipende dal programma scelto **(17)**, dalla grandezza della pagnotta **(18)** e dalla doratura **(20)**. Per controllare il processo di cottura, premere il tasto LICHT *(luce)* e guardare attraverso l'oblò – non aprire il coperchio **(2)**!

    Avvertenza: Durante la cottura può esservi una fuoriuscita di vapore dalle aperture di aerazione del coperchio, fenomeno del tutto normale.

TRUCCHI

Non siete sicuri che il vostro pane sia cotto al punto giusto? Infilate nel pane uno stecchino di legno. Se esce asciutto il pane è pronto!

12. Quando il programma è stato completato e il pane è cotto, viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto START / STOPP *(start / stop)* per ca. 1,5 secondi per arrestare il programma. Adesso si può prendere il pane. Aprire il coperchio **(2)** e con delle presine isolanti estrarre il recipiente **(6/8)** dalla camera di cottura, sollevandolo.

    Attenzione: il recipiente e il pane possono essere molto caldi. Fare quindi molta attenzione.
13. Lasciare raffreddare il recipiente **(6/8)** prima di estrarre il pane. Se necessario, usare la spatola di plastica **(13)** per staccare delicatamente il pane dai lati del recipiente. Non utilizzare mai un coltello, perché potrebbe danneggiarne lo strato antiaderente.
14. Capovolgere il recipiente **(6/8)**, tenerlo su una griglia o una teglia da forno e scuoterlo delicatamente finché esce il pane.
15. Fate raffreddare il pane per ca. 20 minuti prima di tagliarlo a fette.

Avvertenza: Consigliamo di tagliare il pane con un coltello elettrico o dentellato. Evitare i coltelli da cucina! Non sono adatti e tagliano il pane in maniera irregolare.

16. Se non siete vicini alla macchina o alla fine del ciclo di cottura non premete il tasto START / STOPP *(start / stop)*, il pane si mantiene in caldo per un'ora. Al termine della fase di mantenimento in caldo, verranno emessi 10 beep.
17. Se dopo l'uso l'apparecchio non serve più, spegnerlo staccando la spina dalla presa di corrente elettrica.

Attenzione: Prima di tagliare la pagnotta a fette, rimuovere le lame impastatrici **(7/9)** dal pane con il gancio **(12)**. La pagnotta è ancora calda, evitare quindi di tirare le lame con le dita.

Avvertenza: Se non si mangia tutto il pane, conservarlo in una busta di plastica chiusa o in un contenitore ermetico richiudibile. Il pane si mantiene per ca. 3 giorni a temperatura ambiente.

Se si vuole conservare il pane più a lungo, metterlo in una busta di plastica e tenerlo in frigorifero. Così si conserverà fino a 10 giorni.

Il pane fatto in casa non contiene conservanti e per questo motivo non si mantiene fresco più a lungo di quello del panettiere.

FUNZIONI SPECIALI

PANINI VELOCI: MENÜ 4 *(menu 4)* SCHNELL *(veloce)* E MENÜ 9 *(menu 9)* ULTRASCHNELL *(ultraveloce)*

Panini veloci sono prodotti con lievito in polvere o bicarbonato di sodio, attivati tramite liquido e calore. Per ottenere dei buoni risultati inserire nel recipiente prima il liquido **(6/8)**, poi gli ingredienti solidi.

Nella prima fase d'impasto può accadere che gli ingredienti solidi si raccolgono agli angoli del recipiente. Adesso è necessario, aiutare gli ingredienti ad amalgamarsi per evitare che si creino dei grumi. Utilizzare esclusivamente utensili da cucina di legno e premere il tasto PAUSE prima di aprire il coperchio.

IL PROGRAMMA ULTRAVELOCE, MENU 9

Con il programma ULTRASCHNELL *(ultraveloce)* la macchina del pane può preparare una pagnotta

in un'ora e 38 minuti. Si prega di osservare che in questo caso la temperatura dell'acqua deve essere di 48 – 50°C, si prega di utilizzare un termometro per misurare esattamente la temperatura. L'influsso della temperatura è fondamentale per il buon risultato della cottura.

Se la temperatura dell'acqua è troppo bassa, il pane non lievita e non si raggiunge la grandezza desiderata. Se la temperatura è troppo alta, il lievito è messo fuori uso, prima ancora che cominci il processo di lievitazione. Anche in questo caso il pane non lieviterà in modo corretto e il risultato della cottura sarà negativo.

IL RECIPIENTE DEL PANE A DUE SCOMPARTI (8)

Si prega di osservare nell'impostazione del peso che la capacità dei recipienti è di 500 g ciascuno.

Il recipiente del pane a due scomparti (8) può essere adoperato per i seguenti due scopi:

- Per preparare contemporaneamente due pagnotte dello stesso tipo.
- Per preparare contemporaneamente due pagnotte di diverso tipo con un solo programma.

Avvertenza: Scegliere l'impostazione di peso 1000 g.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente.

Sia il recipiente **(6/8)** che le lame impastatrici **(7/9)** sono resistenti alla lavastoviglie.

RECIPIENTE (6) E RECIPIENTE A DOPPIO SCOMPARTO (8)

Estrarre il recipiente **(6/8)** tirandolo dal manico. Pulire il recipiente **(6/8)** all'interno e all'esterno con un panno umido.

Evitare prodotti di pulizia corrosivi o aggressivi per non danneggiare lo strato antiaderente. La teglia **(6/8)** deve essere completamente asciutta prima di essere rimessa nell'apparecchio.

Avvertenza: Collocare la teglia del pane **(6/8)** nella camera di cottura, pressandola fino a bloccarla nella corretta posizione.

Se non trova subito l'alloggio, variare leggermente la posizione finché non trova quella giusta e poi pressare.

LAME IMPASTRATRICI (7/9)

Se le lame impastatrici **(7/9)** non si rimuovono facilmente dal pane utilizzare il gancio **(12)**.

Pulire le lame **(7/9)** con attenzione con un panno di cotone umido.

Evitare prodotti di pulizia corrosivi o aggressivi per non danneggiare lo strato antiaderente.

COPERCHIO (2) CON OBLO' (3)

Pulire il coperchio **(2)** all'esterno e all'interno con un panno umido.

Evitare prodotti di pulizia aggressivi per non danneggiare le superfici lucide.

CORPO MACCHINA (5)

Pulire l'esterno del corpo della macchina **(5)** con un panno umido.

Evitare prodotti di pulizia aggressivi per non danneggiare le superfici di acciaio inossidabile della macchina. Non immergere mai il corpo della macchina **(5)** per pulirlo in acqua.

STOCCAGGIO

Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato, pulito e asciutto. Tenere il coperchio chiuso **(2)**.

PICCOLO MANUALE DI CUCINA

FARINA

La farina è l'ingrediente base più importante del pane.

- **Farina per pane,** detta anche di glutine o farina forte, è prodotta dalla macinazione di grano duro. Presenta un alto contenuto di glutine e proteine, agenti naturali che conferiscono alla pasta la sua capacità di conservare la forma e di mantenere l'anidride carbonica, prodotta dal lievito. Per questo motivo è molto adatta a fare il pane.
- **Farina bianca**, è una miscela di varietà di grano tenero e grano duro, adatta per una cottura rapida del pane o per fare biscotti.
- **Farina integrale**, contiene tutte le sostanze del chicco di grano originale – anche la crusca, il rivestimento duro del grano che è fonte ideale di fibre.

  Si tratta di una farina macinata molto finemente. La crusca contenuta impedisce la produzione di glutine, per cui il pane prodotto con questo tipo di farina è più piccolo e più pesante. Per ottenere una consistenza più leggera viene spesso miscelata con altre varietà di farina.
- **Farina scura di frumento,** chiamata anche farina nera o farina grezza, è una farina ricca di fibre, simile alla farina integrale. Per ottenere una buona pagnotta dopo la cottura, deve essere miscelata a grosse quantità di altre varietà di farina.
- **Farina con aggiunta di lievito in polvere** contiene – come si evince facilmente dal nome - lievito in polvere molto adatto alla produzione di torte e dolci.
- **Farina di granoturco e farina di avena** macinate da granoturco e avena. Aggiunte per produrre pane nero. La farina di avena, aumenta il sapore e migliora la consistenza del pane.

ZUCCHERO

Lo zucchero è un ingrediente molto importante. Aiuta il lievito a fermentare. Dà inoltre al pane un sapore più morbido, ne aumenta il valore nutrizionale e ne prolunga la conservabilità. Di solito si utilizza zucchero bianco, ma si possono utilizzare anche zucchero bruno, zucchero a velo, sciroppo o miele.

Attenzione: Usare esclusivamente zucchero fine. Lo zucchero grossolano può danneggiare la superficie antiaderente della teglia.

Avvertenza: Si può evitare l'uso di zucchero. In questo caso il pane lievita di meno.

SALE

Il sale insaporisce il pane e contribuisce alla doratura della crosta – regola inoltre l'attività del lievito. In quantità eccessive però ostacola la lievitazione, va dosato quindi correttamente.

Avvertenza: Eliminando il sale per motivi si salute, il pane lieviterà di più.

GRASSI, BURRO E OLI VEGETALI

Il grasso rende il pane morbido e ne prolunga la durata. Il burro va sciolto o tagliato a pezzettini prima di essere aggiunto.

LIEVITO

Durante la fermentazione il lievito libera anidride carbonica che permette all'impasto di crescere, rendendo morbida la struttura interna del pane. Per fermentare il lievito ha bisogno di alimentarsi di sostanze nutritive come lo zucchero e la farina.

1 ts di lievito secco attivo = ¾ ts di lievito istantaneo

1,5 ts di lievito secco attivo = 1 ts di lievito istantaneo

2 ts di lievito secco attivo = 1,5 ts di lievito istantaneo

(tbs = cucchiaio, ts = cucchiaino)

Il lievito fresco va conservato in frigorifero, perché il microorganismo ad alte temperature muore.

Acquistando il lievito controllare la data di produzione e di scadenza. Riporre immediatamente il lievito in frigorifero dopo averlo usato.

Avvertenza: Se il lievito non è più fresco, il pane non lievita bene.

Con una semplice operazione è possibile verificare se il lievito è ancora fresco:

1. Versare mezzo bicchiere di acqua calda (45 – 50°C) nella tazza graduata.
2. Aggiungervi un cucchiaino di zucchero bianco e mescolare. Sciogliere due cucchiaini di lievito nell'acqua.
3. Mettere la tazza per 10 minuti in un luogo caldo. Non mescolare.
4. La schiuma che si viene a formare dovrebbe corrispondere ad una tazza, in caso contrario il lievito non è più attivo.

LIEVITO IN POLVERE

Il lievito in polvere è utilizzato per pane e torte o dolci nel ciclo di cottura ULTRASCHNELL *(ultra-veloce)*. Non ha bisogno di fermentare e produce gas che in forma di piccole bolle influenza la consistenza del pane.

SODA

Il bicarbonato di sodio è molto simile al lievito in polvere. Può essere utilizzato anche in combinazione con il lievito in polvere.

ACQUA E ALTRI INGREDIENTI LIQUIDI

L'acqua è un ingrediente essenziale per fare il pane. Ottimale è una temperatura di 20 – 25°C. Si può sostituire l'acqua con latte fresco oppure si può mescolare all'acqua un 2 % di latte in polvere. Serve a migliorare l'aroma del pane e il colore della crosta. Alcune ricette richiedono anche succo di limone, mela o arancia per migliorare il sapore.

UOVA

Le uova possono migliorare la consistenza del pane, accrescerne il valore nutrizionale e la grandezza. Liberarle subito dal guscio e sbatterle in maniera uniforme.

DOSAGGIO DEGLI INGREDIENTI

Il passo più importante nell'uso della macchina del pane consiste nel pesare esattamente i singoli ingredienti con l'aiuto del bicchiere graduato **(10)** e del misurino **(11)**. Ogni ingrediente sia liquido che solido va misurato esattamente oppure il risultato del vostro sforzo sarà misero e inaccettabile.

DOSAGGIO DI LIQUIDI

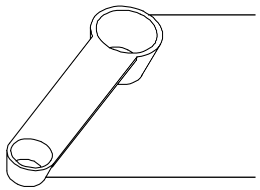
Acqua, latticello o latte in polvere vanno misurati con il bicchiere graduato **(10)**. Tenere il bicchiere diritto mentre si misura il liquido. Per misurare olio o altri ingredienti pulire a fondo il bicchiere graduato **(10)**.

INGREDIENTI SOLIDI

Gli ingredienti solidi vanno misurati nel bicchiere **(10)** senza essere pressati, poiché un "troppo" anche se si tratta di poca cosa, può influenzare l'equilibrio della ricetta.

Per misurare piccole quantità utilizzare il misurino **(11)**. Si tratta sempre di cucchiai rasi.

Misurino **(11)**:



ORDINE DEGLI INGREDIENTI

L'ordine in cui vanno aggiunti gli ingredienti deve essere mantenuto scrupolosamente. In linea di massima l'ordine è il seguente:

Ingrediente liquido, uova, sale e latte in polvere, ecc.

La farina, quando è aggiunta, non deve essere del tutto immersa nel liquido. Il lievito va messo solo sulla farina asciutta e non deve entrare direttamente in contatto con il sale.

Dopo che la massa è stata impastata per un po', la macchina emette un segnale acustico. Adesso è possibile aggiungere frutta o simili. Se la frutta si aggiunge troppo presto, l'aroma e la consistenza si perdono a causa della lunga operazione d'impasto.

In caso di partenza ritardata, non si devono mai utilizzate ingredienti deperibili come uova o frutta.

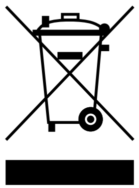
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

n.	Problema	Causa	Soluzione
1	Durante la cottura fuoriesce fumo dalle griglie di aerazione.	Residui di ingredienti si sono accumulati sulla resistenza o vicino a questa. Quando utilizzate l'apparecchio per la prima volta dell'olio può aderire alla resistenza.	Staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio e pulire la resistenza. Fare attenzione per evitare ustioni. Quando si usa l'apparecchio per la prima volta, farlo funzionare a vuoto e aprire il coperchio.
2	La crosta nel fondo del pane è troppo spessa.	Il pane è stato mantenuto in caldo nel recipiente per troppo tempo, la perdita d'acqua è stata quindi troppo elevata.	Estrarre il pane il più presto possibile e non tenerlo in caldo.
3	E' difficile estrarre il pane dal recipiente.	Le lame impastatrici sono attaccate all'albero.	Dopo aver estratto il pane, versare dell'acqua calda nel recipiente, in modo che le lame impastatrici siano coperte. Estrarle dopo ca. 10 min. e pulirle. Prima del prossimo uso della macchina ungere l'albero girevole.
4	Gli ingredienti sono miscelati in maniera non uniforme.	Il programma scelto non è adatto.	Selezionare il programma giusto.
		La resistenza è troppo forte così che le lame non riescono a girare.	Controllare l'alloggio delle lame. Estrarre il recipiente e avviare l'apparecchio a vuoto. In caso di funzionamento difettoso rivolgersi al centro di assistenza.
5	Dopo la cottura, il pane è asciutto e non ha una crosta dorata.	Il coperchio è stato aperto più volte. Il programma è sbagliato.	Non aprire il coperchio quando il programma è in funzione. Leggere le istruzioni sui programmi.
6	Il display mostra „H HH" dopo aver premuto il tasto START / -STOPP *(start / stop)*.	La temperatura della macchina del pane è troppo elevata.	Premere il tasto START /STOPP *(start / stop)* e staccare la spina dalla presa di corrente. Estrarre il recipiente e lasciare il coperchio aperto fino a quando la macchina non si sia raffreddata.

n.	Problema	Causa	Soluzione
7	Il blocco tasti non si sblocca premendo PROZESS e poi FARBE (durante il processo e alla fine).	Difetti tecnici.	Staccare la spina dalla presa, attendere un po', quindi' riattaccarla. Il programma in corso viene interrotto per pochi minuti, quindi riprende automaticamente (vedi "Funzione di memoria").
8	Si sente che il motore lavora, ma la macchina non impasta il pane.	Il recipiente non è fissato bene o la quantità d'impasto è troppo grande.	Verificare se il recipiente è fissato bene nell'alloggio. Assicurarsi che l'impasto sia stato prodotto seguendo la ricetta e che gli ingredienti siano stati dosati correttamente.
9	La pagnotta è talmente grossa che preme contro il coperchio.	Troppo lievito, acqua o farina. E' anche possibile che l'ambiente circostante sia troppo caldo (ideale: dai 15°C ai 34°C).	Verificare i fattori menzionati. Diminuire le quantità.
10	Il pane è troppo piccolo e non è lievitato.	Niente lievito o troppo poco. Il lievito può anche essere vecchio e quindi non più attivo. Altre cause possono essere: acqua a temperatura troppo elevata, temperatura ambiente troppo fredda oppure troppo sale.	Verificare la quantità e l'attività del lievito. Casomai aumentare la temperatura dell'ambienter.
11	L'impasto è talmente grande che fuoriesce dal bordo del recipiente.	E' stata usata troppa acqua, così che l'impasto è troppo liquido. Eventualmente è stato usato troppo lievito.	Ridurre la quantità di liquido e migliorare la consistenza dell'impasto.
12	Il pane si spezza a metà durante la fase di cottura.	La farina non è abbastanza forte da far lievitare l'impasto.	Utilizzare farina per pane o farina forte.
		Il lievito agisce troppo presto o la temperatura è troppo elevata.	Utilizzare il lievito a temperatura ambiente.
		Troppa acqua rende l'impasto troppo pesante e troppo liquido.	Adattare la quantità di acqua.

n.	Problema	Causa	Soluzione
13	Il pane è troppo pesante e la consistenza troppo densa.	Troppa farina e troppo poca acqua.	Usare meno farina o più acqua.
		Troppa frutta o troppa farina integrale.	Ridurre la quantità degli ingredienti nominati e prendere più lievito.
14	Il centro del pane è vuoto.	Troppa acqua o lievito e/o niente sale.	Ridurre la quantità di acqua e lievito e usare più sale.
		La temperatura dell'acqua è troppo elevata.	Verificare la temperatura dell'acqua.
15	Sulla superficie del pane è attaccata ancora polvere.	Nel pane sono contenute molte sostanze che contengono glucosio.	Mettere nel pane nessuna o poche sostanze che contengono glucosio.
		Il pane è stato impastato abbastanza perché conteneva poca acqua.	Verificare la quantità di acqua e la meccanica della macchina.
16	La crosta è troppo spessa e il colore troppo scuro quando si fanno torte o alimenti con molto zucchero.	Le diverse ricette hanno grande influsso nella fabbricazione del pane. Il colore è molto scuro se si usa molto zucchero.	Se il colore per una ricetta con molto zucchero è troppo scuro, interrompere il ciclo di cottura 5 – 10 prima della fine, premendo il tasto START / STOPP *(start / stop)*. Prima di estrarre il dolce o il pane, lasciare il coperchio chiuso ancora per 20 minuti.

CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Il simbolo qui riportato indica all'interno dell'Unione europea che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce ad evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'amministrazione comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

RICETTE - ADATTE AI PROGRAMMI

Le quantità di farina e lievito indicate nelle ricette corrispondono al massimo.

1 tazza = 250 ml ▪ 1 tbs = 3 ts ▪ 1 tbs = 15 ml ▪ 1 ts = 5 ml

(tbs = cucchiaio, ts = cucchiaino)

TRUCCHI & SUGGERIMENTI

- **Burro / Margarina:** a piacere si possono utilizzare anche altri grassi: olio d'oliva, strutto, lardo, ecc.
- **Latte in polvere:** si può sostituire il latte in polvere con il latte fresco. In questo caso diminuire la quantità di acqua in modo proporzionale al latte aggiunto.
- **Acqua:** l'acqua minerale rende il pane più leggero e più soffice. Ideale con varietà di farina pesanti.

PANE CONTADINO

Ingrediente / Peso	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g / 2 LB
Latticello	530 ml	490 ml	370 ml
Burro /Margarina	1 ¾ tbs	1 ½ tbs	1 tbs
Sale	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts
Zucchero	1 ¾ tbs	1 ½ tbs	1 tbs
Farina bianca	455 g	420 g	315 g
Farina intera di segale	455 g	420 g	315 g
Lievito secco	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts

Programma: NORMAL *(normale)*

PANE INTEGRALE

Ingrediente / Peso	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g / 2 LB
Acqua	500 ml	460 ml	350 ml
Burro /Margarina	1 ¾ tbs	1 ½ tbs	1 tbs
Sale	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts
Zucchero	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts
Farina per pane	190 g	150 g	110 g
Farina multi cereali	720 g	690 g	520 g
Lievito secco	3 ½ ts	3 ts	2 ts

Programma: VOLLKORN *(integrale)*

PANE FRANCESE CROCCANTE

Ingredienti / Peso	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g / 2 LB
Acqua	500 ml	460 ml	350 ml
Burro / Margarina	3 tbs	2 ¼ tbs	1 ½ tbs
Latte in polvere	2 tbs	1 ½ tbs	1 tbs
Zucchero	3 ½ tbs	3 tbs	2 tbs
Sale	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts
Farina bianca	910 g	840 g	630 g
Lievito secco	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts

Programma: FRANZÖSISCH *(francese)*

PANE VELOCE DI FARINA DI GRANOTURCO

Ingredienti / Peso	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g / 2 LB
Latte	530 ml	490 ml	370 ml
Burro / Margarina	3 ½ tbs	3 tbs	2 tbs
Latte in polvere	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts
Zucchero	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Sale	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Farina per pane	650 g	600 g	450 g
Farina di granoturco	260 g	240 g	180 g
Lievito in polvere	8 ts	6 ts	4 ts

Programma: SCHNELL *(veloce)*

PANETTO DOLCE

Ingredienti / Peso	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g / 2 LB
Latte	530 ml	490 ml	370 ml
Burro / Margarina	90 g	75 g	50 g
Uova	4 St	4 St	3 St
Zucchero	90 g	75 g	50 g
Sale	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts
Farina bianca	910 g	840 g	630 g
Lievito secco	1 ¾ ts	1 ½ ts	1 ts

Programma: SÜSS *(pane dolce)*

DOLCI

Quattro Quarti

Ingredienti	
Uova	3 pz
Zucchero	125 g
Burro / Margarina	125 g
Zucchero vanigliato	1 bustina
Latte	fino ¼ di tazza
Farina bianca	300 g
Lievito in polvere	1 bustina

1. Mettere uova, burro, zucchero e zucchero vanigliato in una terrina e sbattere il tutto con una frusta elettrica fino a formare una massa schiumosa.
2. Inserire farina e lievito in polvere alla massa e mescolare in maniera uniforme.
3. Migliorare l'impasto con un po' di latte.
4. Mettere l'impasto nel recipiente della macchina del pane dopo averlo unto con burro o olio e avviare il **programma KUCHEN *(dolci e torte)*.**
5. Volete aggiungere codette di cioccolata o altro? Fatelo adesso. La macchina del pane le mescola insieme al tutto.

Dolce al vino rosso

Ingredienti	
Uova	3 pz
Zucchero	150 g
Burro / Margarina	250 g
Farina bianca	250 g
Lievito in polvere	1 bustina
Cacao	1 ½ tbs
Cannella	2 ts
Sala	1 pizzico
Scaglie di cioccolato	100 g
Vino rosso	fino ⅛ l

1. Mettere uova, burro, zucchero e sale in una terrina e sbattere il tutto con una frusta elettrica fino a formare una massa schiumosa.
2. Aggiungere farina, lievito in polvere, cacao e cannella alla massa e mescolare gli ingredienti in maniera uniforme.
3. Versarvi il vino rosso e amalgamarlo al tutto.
4. Mettere l'impasto nel recipiente della macchina unto con burro o olio e mescolarvi le scaglie di cioccolato. Avviare il **programma KUCHEN *(dolci e torte)*.**

Dolce croccante al rum

Ingredienti	
Uova	4 pz
Zucchero	100 g
Burro / Margarina	75 g
Zucchero vanigliato	1 bustina
Sala	1 pizzico
Rum	4 tbs
Farina bianca	150 g
Lievito in polvere	1 bustina
Scaglie di cioccolato	50 g

1. Mettere uova, burro, zucchero, zucchero vanigliato e sale in una terrina e sbattere il tutto con una frusta elettrica fino a formare una massa schiumosa.
2. Aggiungere farina e lievito in polvere alla massa. Mescolare il tutto in maniera uniforme e man mano versare il rum.
3. Mettere l'impasto nel recipiente della macchina unto con burro o olio e mescolarvi dentro le scaglie di cioccolato. Avviare il **programma KUCHEN *(dolci e torte)*.**

MARMELLATA

Gelatina d'arancia

Ingredienti	
Succo d'arancia	1 l
Piccola arancia tagliata	1 pz
Succo di limone	50 ml
Gelatina (3 più 1)	500 g

Programma: MARMELADE *(marmellata)*

Confettura di frutti di bosco

Ingredienti	
Frutti di bosco schiacciati	1 kg
Succo di limone (per frutti molto dolci)	fino a 100 ml
Zucchero gelificante (2 più 1)	500 g

Programma: MARMELADE *(marmellata)*

TRUCCHI & SUGGERIMENTI

- **Per sapere se marmellate, confetture o gelatine si sono addensate al punto giusto:** Prendere un po' della massa calda con un cucchiaio e metterla su un piatto caldo di porcellana. Si raffredda nel giro di pochi minuti e così è possibile verificare se sono dense al punto giusto.
- **La marmellata è troppo liquida?** Aggiungere un po' di acido citrico. Serve a far addensare la massa.
- **La marmella è troppo densa?** Aggiungere acqua o succo di frutta. In questo modo la gelatina si diluisce.

IMPASTO DI LATTICELLO per panini e simili

Ingredienti / Peso	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g / 2 LB
Latticello	450 ml	420 ml	310 ml
Uova	2 pz	1 pz	1 pz
Sale	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Farina di frumento integrale	320 g	300 g	220 g
Farina bianca	490 g	450 g	340 g
Lievito secco	2 ts	1 ½ ts	1 ts

Programma: TEIG *(impasto)*

PANE ULTRAVELOCE AI GERMI DI GRANO

Ingredienti / Peso	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000g / 2 LB
Acqua (48°C)	490 ml	450 ml	340 ml
Carvi	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Olio d'oliva	2 tbs	1 ½ tbs	1 tbs
Miele	2 tbs	1 ½ tbs	1 tbs
Sale	2 ts	1 ½ ts	1 ts
Germe di grano	100 g	90 g	70 g
Farina bianca	810 g	750 g	560 g
Lievito secco	2 ½ ts	2 ts	1 ½ ts

Programma: ULTRASCHNELL *(ultraveloce)*

DESSERT

Dolce alla mela

Ingredienti	
Mele cotte	6 pz
Succo di limone	1 ts
Uova	1 pz
Zucchero bruno	½ tazza
Farina per tutti gli usi	1 tazza
Fiocchi di avena	⅓ tazza
Burro / Margarina (molle)	3 ½ tbs

Programma: DESSERT *(dessert)*

Budino di riso

Ingredienti	
Uova leggermente sbattute	4 pz
Latte	1 ¾ tazza
Riso cotto	3 tazze
Zucchero	½ tazza
Uva sultanina (opzione)	1 tazza
Vaniglia	1 ts
Cannella	2 ts

Programma: DESSERT *(dessert)*

GARANZIA

Le seguenti disposizioni di garanzia decorrono dalla data di acquisto e sono valide all'interno dell'UE e della Svizzera.

1. **Periodo di garanzia:** 2 anni

2. **Prestazioni di garanzia:**

a) Riparazione o sostituzione, a nostro esclusivo giudizio e dopo accurata verifica, di pezzi che presentano difetti di materiale o di fabbricazione.

b) La garanzia è valida solo su presentazione di questo certificato di garanzia, che a sua volta è valido solo se compilato in ogni sua parte nel giorno dell'acquisto.

c) La garanzia è valida solo per il primo utente.

d) Il periodo di garanzia non sarà rinnovato o prolungato a seguito di successiva riparazione o sostituzione di pezzi.

e) I costi di trasporto sono a carico dell'acquirente (non vale per i primi 6 mesi di garanzia).

f) In caso di guasto o difetto irreparabile, qualora la riparazione venisse da noi respinta o gli interventi necessari non fossero eseguiti entro un termine adeguato, si provvederà - a scelta dell'utente entro 6 mesi dalla data di acquisto/fornitura - alla sostituzione gratuita dell'apparecchio o al rimborso del valore minimo o alla riconsegna dell'apparecchio dietro rimborso del prezzo d'acquisto, tuttavia non del prezzo corrente sul mercato.

3. **La garanzia non è valida:**

- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per graffi o macchie sull'apparecchio.
- per le spazzole del motore.
- per parti leggermente fragili in bachelite, vetro, plastica e simili, eccetto che si tratti di difetti di costruzione riconosciuti da noi come tali.
- per danni causati da errata installazione o fissaggio.
- se l'apparecchio è collegato ad una rete elettrica di tensione maggiore rispetto a quella indicata sull'apparecchio.
- in caso di uso errato o inadeguato.
- in caso di scarsa cura.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di manutenzione errata o insufficiente.
- in caso di trasporto inadeguato o di imballaggio inadeguato per il trasporto.

4. **La garanzia decade:**

- se l'apparecchio è utilizzato per scopi diversi da quelli domestici.
- se le riparazioni e le modifiche sono eseguite da personale non autorizzato dalla nostra azienda.

Garantiamo questo apparecchio per un periodo di 2 anni per guasti dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione. La garanzia decorre dal giorno della fornitura del prodotto ed è valida solo su presentazione del certificato di garanzia e della ricevuta fiscale di pagamento. Ulteriori pretese di garanzia sono escluse.

Modello:	Importante! Si prega di annotare l'FD- Code apposto sulla targhetta dell'apparecchio:

Timbro e firma del Rivenditore

Data dell'acquisto

⚠ DŮLEŽITÉ!

NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT, DŮKLADNĚ SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ A PEČLIVĚ HO USCHOVEJTE.

⚠ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů je nutné dodržovat následující bezpečnostní opatření.

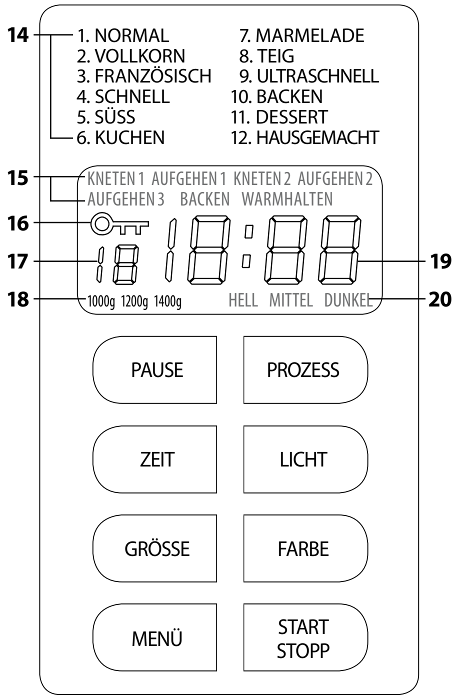
- Tento přístroj je určený pouze pro domácí účely, není vhodný pro účely podnikatelské.
- Před připojením k elektrické síti zkontrolujte, jestli síťové napětí souhlasí s údajem na typovém štítku přístroje.
- Tento přístroj je vybaven vidlicí s ochranným kontaktem a může být připojen pouze k zásuvce s ochranným kontaktem přesně podle předpisu.
- Přístroj používejte pouze k účelům tomu určeným.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj nesmí být používán, pokud:
  - je poškozen síťový přívod nebo zástrčka,
  - dokonale nefunguje,
  - spadl na zem,
  - vykazuje nějaká poškození.

  V těchto případech musí být přístroj vrácen výrobci nebo příslušné servisní službě k přezkoušení, opravě nebo novému nastavení.
- Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem, jinak může dojít k poškození přístroje nebo dokonce i ke zranění.
- Nikdy přístroj nezapínejte, dokud není pečící forma dokonale nasazena a naplněna správnými přísadami.
- Když chcete chleb vyklopit z formy, nikdy neklepejte na její rohy nebo svrchní stranu, mohlo by dojít k jejímu poškození.
- Nenamáčejte kabel, zástrčku nebo kryt pekárny do vody nebo jiné tekutiny. Předejdete tím úrazu elektrickým proudem.
- Přístroj vypněte a vytáhněte ze zásuvky po každém použití, když připevňujete, nebo vyndáváte jeho části, nebo když ho čistíte.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel z pracovní plochy nebo ze stolu dolů. Chraňte ho před kontaktem s horkými plochami.
- Nestavte přístroj na horký plynový nebo elektrický sporák (nebo do jejich blízkosti) a do rozpálené trouby.
- Do pekárny nedávejte hliníkové folie nebo jiné materiály. Předejdete riziku požáru nebo elektrického zkratu.
- Přístroj by neměl přijít do kontaktu s lehce vznětlivými materiály (např. se závěsy, textiliemi, stěnami aj.) Pokud nemůže pára a horký vzduch volně unikat, vzniká nebezpečí požáru.
- Během pečení se přístroj rozpálí. Nedotýkejte se horkých povrchů, použijte jen úchyty a vypínače.
- Nikdy se nedotýkejte rotujících částí.
- Pokud přístroj obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny, přepravujte ho se zvýšenou opatrností.
- Přístroj není určen osobám s omezenými schopnostmi (psychickými/duševními) nebo dětem. Nerozpoznají nebezpečí, které při zacházení s elektrickými přístroji může vzniknout. Proto nikdy nenechávejte děti manipulovat s přístrojem bez dozoru. V dnešní době věnujte dětem mimořádnou pozornost.
- Děti by měly být stále pod vaším dohledem, aby zjistily, že si s přístrojem nemohou hrát.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zkontrolujte prosím, jestli jsou všechny části a příslušenství přístroje úplné a nepoškozené.
2. Vyčistěte všechny části, jak je uvedeno v článku „Čištění a údržba“.
3. Nastavte režim BACKEN *(pečení)* a pečte naprázdno asi 10 minut. Nechte přístroj vychladnout, jednotlivé části vyndejte a znovu je vyčistěte.
4. Všechny části dobře osušte a znovu je sestavte. Přístroj je nyní připraven.

POKYNY K OVLÁDACÍMU PANELU*



14 volitelné programy
15 část programu
16 blokovací mechanismus tlačítek
17 zvolený program
18 velikost chleba
19 trvání programu
20 zvolený program

* *Výrobce si vyhrazuje provést změny na kontrolním poli bez předchozího oznámení.*

PO PŘIPOJENÍ K SÍTI

Jakmile přístroj zapojíte do sítě, zazní signál a na displeji se objeví „1 2:55, 1200g, MITTEL *(střední)“.* Ale dvojtečka mezi čísly „2“ a „55“ **(19)** nebliká.

Číslo „1“ ukazuje nastavený program **(17)**. Hmotnost „1200 g“ **(18)** a stupeň zbarvení kůrky „MITTEL“ (*střední)* **(20)** jsou údaje již nastavené z výroby.

START/STOPP *(start/stop)*

Tímto tlačítkem se zapne nebo vypne zvolený program. Když chcete program spustit, stiskněte tlačítko asi na 1,5 sekundy. Uslyšíte signál a oba body časového údaje začnou blikat – program startuje.

Po spuštění programu nejsou žádná jiná tlačítka kromě tlačítek START/STOPP *(start/stop)*, LICHT *(osvětlení)* a PAUSE *(přestávka)* provozuschopná.

Když chcete program zastavit, stiskněte asi na 1,5 sekundy tlačítko START/STOPP *(start/stop)*. Zazní signál, který potvrzuje, že je program vypnutý. Tato funkce slouží k tom, aby se předešlo neúmyslnému přerušení celého procesu pečení.

MENÜ *(menu)*

Tlačítkem MENÜ *(menu)* si můžete vybrat program. Po každém zmáčknutí tlačítka (je doprovázené akustickým signálem) se mění číselné zobrazení programu **(17)**. Funkce všech 12 programů **(14)** jsou vysvětleny níže.

1. NORMAL (*normální):* Jednoduché hnětení, kynutí a pečení normálního chleba. Pro zlepšení chuti můžete přidat další přísady.

2. VOLLKORN *(celozrnný):* Jednoduché hnětení, kynutí a pečení normálního chleba. Pro zlepšení chuti můžete přidat další přísady.

3. FRANZÖSISCH *(francouzský):* Hnětení, kynutí a pečení chleba s delší dobou kynutí. Chléb má křupavou kůrku a vzdušnou strukturu.

4. SCHNELL *(rychlý):* Hnětení, kynutí a pečení chleba v kratší době než v normálním (¬NORMAL) programu. Hotový chléb je většinou menší a hutnější než normální chléb.

5. SÜSS *(sladký):* Hnětení, kynutí a pečení sladkého pečiva. Když chcete zlepšit aroma, můžete přidat různé přísady.

6. KUCHEN (*koláče):* Hnětení, kynutí a pečení. Těsto kyne pomocí prášku do pečiva nebo sody.

7. MARMELADE *(marmeláda):* Vaření marmelády nebo džemu za stálého míchání. Než vložíte ovoce nebo zeleninu do formy, musí se nakrájet na malé kousky.

8. TEIG *(těsto):* Hnětení a kynutí bez pečení. Hotové těsto vyndejte z formy a udělejte z něj pizzu, housky, nudle atd.

9. ULTRASCHNELL (*velmi rychlý):* Hnětení, kynutí a pečení v co nejkratší době. Hotový chléb je velmi hutný.

10. BACKEN *(pečení):* Pouze pečení, bez hnětení a kynutí. Tuto funkci můžete také využít k prodloužení doby pečení u některých programů.

Pro nastavení doby pečení stiskněte tlačítko ZEIT *(čas)*. Když jej podržíte, proběhne čas rychleji.

11. DESSERT *(deserty):* Hnětení, kynutí a pečení zákusků.

12. HAUSGEMACHT *(vlastní chléb):* Zde můžete zadat svůj vlastní program, ve kterém si určíte dobu pro každý krok sami. Můžete nastavit níže uvedené údaje pro hnětení, kynutí, pečení a udržení teplého chleba tak, abyste si upekli váš oblíbený chléb.

Časový rozsah jednotlivých fází programu **(15)**:

KNETEN 1	*(hnětení 1)*	6 – 14 minut
AUFGEHEN 1	*(kynutí 1)*	20 – 60 minut
KNETEN 2	*(hnětení 2)*	5 – 20 minut
AUFGEHEN 2	*(kynutí 2)*	5 – 120 minut
AUFGEHEN 3	*(kynutí 3)*	0 – 120 minut
BACKEN	*(pečení)*	0 – 80 minut
WARMHALTEN	*(udržení teploty)*	0 – 60 minut

Menu HAUSGEMACHT *(vlastní chléb)*:

1. Stiskněte jednou tlačítko PROZESS *(proces)*. Na displeji se objeví KNETEN 1 *(hnětení)* **(15)**. Stiskněte tlačítko ZEIT *(čas)*, tím nastavíte dobu **(19)** v minutách. Čas ubíhá rychleji, když tlačítko ZEIT *(čas)* podržíte. Pak stiskněte tlačítko PROZESS *(proces)*, tím potvrdíte svoji volbu prvního kroku.
2. Pro další krok znovu stiskněte tlačítko PROZESS *(proces)*. Na displeji se objeví AUFGEHEN 1 *(kynutí 1)* **(15)**. Stiskněte tlačítko ZEIT *(čas)*, abyste nastavili dobu **(19)**, a potvrďte svoji volbu opětovným stisknutím tlačítka PROZESS *(proces)*.
3. Stejným způsobem postupujte u zbývajících kroků. Až budete chtít opustit režim programování, stiskněte tlačítko START / STOPP *(start / stop)*.
4. Program zahájíte tak, že znovu stisknete tlačítko START / STOPP *(start / stop)*.

   Upozornění: Nastavení zůstane uloženo až do dalšího použití.

FARBE *(zbarvení)*

Tímto tlačítkem zvolíte stupeň zbarvení kůrky: HELL *(světlý)*, MITTEL *(střední)* nebo DUNKEL *(tmavý)* **(20).**

GRÖSSE *(velikost)*

Stiskněte tlačítko GRÖSSE *(velikost)* a nastavíte si tak velikost chleba: 1000 g, 1200g nebo 1400g. Vaše volba se objeví na displeji **(18)**. Mějte prosím na paměti, že doba pečení se mění s různými velikostmi chleba.

Tato funkce platí pro následující programy: 1. NORMAL *(normální)*, 2. VOLLKORN *(celozrnný)*, 3. FRANZÖSISCH *(francouzský)*, 4. SCHNELL *(rychlý)*, 5. SÜSS *(sladký)* a 9. ULTRASCHNELL *(velmi rychlý)*.

Tipy & Triky

Chlebové směsi na chléb o hmotnosti 750 g

Pokud tyto směsi používáte, nastavte si na pekárně hmotnost 1000g **(18)**.

S tímto nastavením se vám chléb jistě povede!

Když se vám chléb upekl moc, snižte stupeň zbarvení nebo program zastavte 5 – 10 minut před dopečením pomocí tlačítka START/ STOPP *(start / stop)*.

Tipy & Triky

Nastavení hmotnosti 1400 g

Vyzkoušejte si prosím tento objem náplně! Začněte testovat svůj recept při celkové hmotnosti 1200g.

U rychle kynoucích těst (např. bílý chléb, sladký chléb) může dojít k tomu, že v době kynutí může těsto vyběhnout z formy.

Pokud je po fázi pečení ve formě ještě místo, můžete množství postupně zvyšovat.

Děkujeme za pochopení!

LICHT *(osvětlení)*

Pokud stisknete toto tlačítko, světlo se rozsvítí. To slouží ke kontrole průběhu pečení.

Pokud do jedné minuty stisknete tlačítko znovu, světlo zhasnete. Když tlačítko do minuty nezmáčknete, světlo se automaticky vypne.

ZEIT *(čas)*

Když si budete přát, aby přístroj nezačal ihned péct, můžete pomocí tohoto tlačítka zadat časový posun začátku pečení.

Takto nastavíte časové posunutí:

1. Zvolte menu **(17)**, velikost **(18)** a zbarvení kůrky **(20)**.
2. Zvolte si časové posunutí tím, že zmáčknete tlačítko ZEIT *(čas)*. Posunutá doba zapnutí by měla zahrnout dobu pečení požadovaného menu.

   Představte si, že je právě 20:30 hodin a vy si přejete mít čerstvě upečený chléb ráno v 7 hodin. V tomto případě činí posunutá doba 10 hodin a 30 minut. Mačkejte tlačítko ZEIT *(čas)* tak dlouho, dokud se na displeji **(19)** neobjeví 10:30. Čas přidáváte v desetiminutových intervalech.
3. Stiskněte tlačítko START / STOPP *(start / stop)*, tak zapnete posunutý program. Dvojtečka časového údaje začne blikat. Na displeji se bude zobrazovat zbývající čas.

Dbejte na to, aby maximální časové posunutí činilo 13 hodin. Nepoužívejte žádné rychle se kazící potraviny (vejce, čerstvé mléko, ovoce nebo cibuli).

PROZESS *(proces)*

Pomocí tohoto tlačítka si můžete naprogramovat svoje osobní menu – menu 12 HAUSGEMACHT *(vlastní chléb)*.

PAUSE *(přerušení)*

Po zahájení programu může být proces pečení kdykoli přerušen, a to pomocí tlačítka PAUSE *(přerušení)*. Stiskněte tlačítko asi na 1,5 sekundy – program se zastaví, původní nastavení zůstane a na displeji bude blikat zbývající čas do konce pečení.

Program bude pokračovat, jakmile opět stisknete tlačítko PAUSE *(přestávka)*.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY

Chléb lze udržet až hodinu teplý (WARMHALTEN) **(15)**. Pokud chleb během této doby chcete vyndat, vypněte program pomocí tlačítka START / STOPP *(start / stop)*.

PAMĚŤOVÁ FUNKCE

Pokud se stane, že během pečení bude přerušena dodávka elektrického proudu, může program po dobu deseti minut pokračovat dál, aniž byste museli zmáčknout tlačítko START / STOPP *(start / stop)*.

Když trvá přerušení déle než 10 minut, automat nemůže program uložit do paměti. Vyndejte přísady ven z formy, zlikvidujte a do formy dejte nové. Znovu automat zapněte. Jestliže bylo těsto při výpadku proudu teprve ve fázi hnětení a fáze kynutí ještě nezačala, můžete znovu stisknout tlačítko START / STOPP *(start / stop)* a program běží od začátku.

TABULKA ČASOVÉHO ROZVRŽENÍ JEDNOTLIVÝCH FÁZÍ

Program č.	Nastavení GRÖSSE (*velikosti*)	Nastavení FARBE (*zbarvení*)	KNETEN 1 (*hnětení 1*)	AUFGEHEN 1 (*kynutí 1*)	KNETEN 2 (*hnětení 2*)	AUFGEHEN 2 (*kynutí 2*)	AUFGEHEN 3 (*kynutí 3*)	BACKEN (*pečení*)	Celková doba trvání programu	Signál pro přidání dalších přísad	Udržení teploty
1	1400 g	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	65 min.	3:00	2:20	✓
	1200 g		10 min.	20 min.	15 min.	25 min.	45 min.	60 min.	2:55	2:15	
	1000 g		10 min.	20 min.	12 min.	25 min.	48 min.	55 min.	2:50	2:13	
2	1400 g	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	10 min.	25 min.	20 min.	35 min.	65 min.	65 min.	3:40	2:55	✓
	1200 g		8 min.	25 min.	18 min.	35 min.	65 min.	60 min.	3:32	2:50	
	1000 g		8 min.	25 min.	16 min.	35 min.	70 min.	55 min.	3:30	2:50	
3	1400 g	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	18 min.	40 min.	22 min.	30 min.	50 min.	70 min.	3:50	2:40	✓
	1200 g		16 min.	40 min.	19 min.	30 min.	50 min.	65 min.	3:40	2:35	
	1000 g		13 min.	40 min.	17 min.	30 min.	50	60 min.	3:30	2:30	
4	1400 g	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	70 min.	2:10	1:45	✓
	1200 g		10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	65 min.	2:05	1:40	
	1000 g		10 min.	10 min.	10 min.	—	30 min.	60 min.	2:00	1:35	
5	1400 g	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	10 min.	5 min.	20 min.	33 min.	40 min.	62 min.	2:50	2:25	✓
	1200 g		10 min.	5 min.	20 min.	32 min.	40 min.	58 min.	2:45	2:20	
	1000 g		10 min.	5 min.	15 min.	32 min.	47 min.	53 min.	2:42	2:22	
6	—	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	6 min.	5 min.	10 min.	9 min.	—	80 min.	1:50	1:34	✓
7	—	—	—	15 min.	—	—	45 min.	20 min.	1:20	—	—
8	—	—	20 min.	—	—	30 min.	40 min.	—	1:30	—	—
9	1400 g	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	10 min.	—	5 min.	—	33 min.	60 min.	1:48	1:38	✓
	1200 g		10 min.	—	5 min.	—	28 min.	55 min.	1:38	1:28	
	1000 g		10 min.	—	5 min.	—	28 min.	52 min.	1:35	1:25	
10	—	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	—	—	—	—	—	10 min. až 60 min.	0:10 až 1:00	—	✓
11	—	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	13 min.	—	—	—	25 min.	60 min.	1:38	—	✓
12	—	SVĚTLÉ, STŘEDNÍ, TMAVÉ	6 min. až 14 min.	20 min. až 60 min.	5 min. až 20 min.	5 min. až 120 min.	0 min. až 120 min.	0 min. až 80 min.	0:36 až 7:54	během KNETEN 2 (*hnětení 2*)	✓

ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Ovládací panel můžete chránit před nechtěnou manipulací pomocí blokovacího mechanismu tlačítek **(16)**. Nejprve stiskněte tlačítko PROZESS *(proces)* a potom tlačítko FARBE *(zbarvení)*. S výjimkou těchto dvou tlačítek je celý ovládací panel zablokován. Tato funkce slouží k tomu, aby se předešlo nechtěnému přerušení programu zmáčknutím některých tlačítek.

Zablokování tlačítek zrušíte tím, že zmáčknete tlačítko PROZESS *(proces)* a potom tlačítko FARBE *(zbarvení)*. Pokud blokovací mechanismus nezapnete sami, jsou tlačítka pět minut po začátku programu automaticky zablokována. Než budete chtít nastavit nový program, musí být blokovací mechanismus **(16)** tlačítek zrušen.

PROSTŘEDÍ

Pekárna chleba pracuje v širokém rozpětí teplot. Mohou se ale vyskytnout rozdíly ve velikosti chleba podle toho, jestli jej pečete na chladném, nebo teplém místě. Doporučujeme teplotu v místnosti mezi 15 °C a 34 °C.

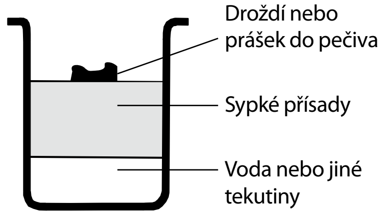
VÝSTRAŽNÁ DOPORUČENÍ

- Ukazuje-li displej **(19)** po začátku programu „H HH", je teplota ve formě na pečení ještě příliš vysoká. Program musí být ukončen. Otevřete víko a nechte přístroj úplně vychladnout (ca. 15 – 20 minut). Pak ho teprve můžete použít znovu.
- Ukazuje-li displej **(19)** po zmáčknutí tlačítka START / STOPP *(start / stop)* „E E0" nebo „E E1", je snímač teploty poškozen a musí být zkontrolován v kvalifikovaném servisu.

CHLÉB UPEČETE NÁSLEDUJÍCÍM ZPŮSOBEM

1. Dejte formu na pečení **(6 / 8)** do správné polohy, zatlačte ji směrem dolů, až slyšitelně zaklapne.Nasaďte hnětací hák **(7 / 9)** na hnací hřídel. Namažte hnětací hák a hnací hřídel margarínem, aby tam nezůstaly zbytky těsta.
2. Vložte přísady do formy **(6 / 8)**. Respektujte prosím jejich pořadí tak, jak je uvedeno v receptu. Normálně dejte do formy nejprve vodu nebo jinou tekutinu, potom, cukr, sůl a mouku. Droždí nebo prášek do pečiva přidávejte vždy až poslední.

   Upozornění: věnujte v příslušném receptu pozornost údajům množství hlavně u mouky, droždí a prášku do pečiva.
3. V mouce udělejte malý důlek a do něj dejte droždí. Dbejte na to, aby droždí nepřišlo do styku s tekutinami nebo solí.



4. Zavřete víko **(2)** a zapojte přístroj do zásuvky.
5. Opakovaně tiskněte tlačítko MENÜ *(menu)*, dokud nevyberete požadovaný program **(17)**.
6. Tlačítkem GRÖSSE *(velikost)* zvolte hmotnost **(18)** vašeho chleba.
7. Pomocí tlačítka FARBE *(zbarvení)* nastavíte zbarvení kůrky **(20)**.
8. Nastavte časové posunutí **(19)** tlačítkem ZEIT *(čas)*. Tento krok můžete vynechat, jestliže si přejete, aby pekárna začala pracovat ihned.
9. Tlačítko START / STOPP *(start / stop)* podržte 1,5 sekundy, aby program začal pracovat.
10. Když je nastaven program 1. NOMRAL *(normální)*, 2. VOLLKORN *(celozrnný)*, 3. FRANZÖSISCH *(francouzský)*, 4. SCHNELL *(rychlý)*, 5. SÜSS *(sladký)*, 6. KUCHEN *(koláče)*, 9. ULTRASCHNELL *(velmi rychlý)* nebo 12. HAUSGEMACHT *(vlastní chléb)*, zazní během pečení signál. Poté můžete přidat další přísady. Otevřete víko **(2)** a vložte přísady dovnitř.

Tipy & Triky

Při menším množství se těsto ne vždy rovnoměrně rozprostře ve formě – nahromadí se pouze na jedné straně. To může později vést při pečení k nestejnoměrnému výsledku.

Abyste dosáhli pravidelného bochníku, urovnejte těsto po ukončení druhé hnětací fáze KNETEN 2 *(hnětení 2)* **(15)** stěrkou **(13)**.

Pokud se těsto na stěrku **(13)** lepí, ponořte ji krátce do mouky.

11. Délka pečení závisí na zvoleném programu **(17)**, velikosti bochníku **(18)** a stupni zbarvení **(20)**. Pokud byste chtěli zkontrolovat průběh pečení, stiskněte tlačítko LICHT *(osvětlení)* a podívejte se dovnitř průhledovým okénkem – víko **(12)** ale neotvírejte!

Upozornění: Je možné, že během pečení uniká ventilovou štěrbinou pára. To je normální.

Tip

Nejste si jistí, jestli je chléb propečený? Píchněte do chleba dřevěnou špejlí. Když se na ni nenalepí žádné těsto, je váš chléb hotový!

12. Stisknete tlačítko START / STOPP *(start / stop)*, na ca. 1,5 sekundy, abyste ukončili program. Nyní můžete chléb vyndat. Otevřete chňapkou víko **(2)** a vytáhněte formu **(6 / 8)** z přístroje ven.

Pozor: Forma na pečení i chléb mohou být horké. Buďte proto velmi opatrní!

13. Nechte formu **(6 / 8)** vychladnout, pak teprve bochník vytáhněte. Použijte stěrku **(13)**, abyste bochník po stranách opatrně uvolnili. Nikdy nepoužívejte nůž. Poškodili byste tím nepřilnavý povrch formy na pečení.

14. Formu otočte dnem vzhůru, držte ji nad roštem nebo nad čistým plechem na pečení, opatrně s ní zatřeste, až chléb vypadne ven.

15. Než chléb budete krájet, nechte ho asi 20 minut vychladnout.

Upozornění: Doporučujeme krájet chléb na elektrickém kráječi nebo zubatým nožem. Nepoužívejte malé kuchyňské nože. Jsou nevhodné a chleba ukrojí nesymetricky.

16. Když nejste nablízku nebo na konci pečení nezmáčknete tlačítko START / STOPP *(start / stop)*, chléb se automaticky udrží hodinu teplý. Konec funkce udržování teploty je signalizován deseti tóny.

17. Bezprostředně po ukončení pečení nebo když pekárnu nepoužíváte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Pozor: Dříve než bochník rozkrájíte na plátky, odstraňte přiloženým háčkem **(12)** z chleba hnětací hák **(7 / 9)**. Ten zůstal ve spodní části chleba. Bochník je ještě horký, proto se hnětacího háku nedotýkejte rukama.

Upozornění: Když chleba nesníte celý, uschovejte ho v uzavřeném plastikovém sáčku nebo vzduchotěsné uzavíratelné nádobě. Chléb můžete uchovat 3 dny při pokojové teplotě.

Pokud chcete chléb uskladnit na delší dobu, zabalte jej do plastikového sáčku a uložte do ledničky. Tak ho můžete uchovat až 10 dní.

Doma upečený chleba neobsahuje žádné konzervační látky, proto jeho trvanlivost není delší než u chleba od pekaře.

SPECIÁLNÍ INSTRUKCE

RYCHLÉ *(4. SCHNELL)* A VELMI RYCHLÝ *(9. ULTRASCHNELL)* CHLEBY

Rychlé chleby jsou vyráběny pomocí prášku do pečiva nebo sody, které jsou aktivovány tekutinou a teplem. Aby bylo dosaženo dobrého výsledku, dejte do formy na pečení **(6 / 8)** nejprve tekutinu a pak teprve sypké přísady do vrchní části.

V první hnětací fázi může dojít k tomu, že se sypké přísady nahromadí v rozích formy. Je proto nutné jim pomoci a promíchat je, aby se zabránilo hrudkovitosti. Používejte pouze kuchyňské nářadí ze dřeva a stiskněte tlačítko PAUSE *(přestávka)* než otevřete víko.

VELMI RYCHLÝ PROGRAM *(9. ULTRASCHNELL)*

Pekárna upeče pomocí tohoto programu chleba za jednu hodinu a 38 minut. Dbejte prosím na to, aby teplota vody činila 48 – 50°C. Použijte prosím teploměr, musíte změřit teplotu přesně. Vliv teploty je podstatný a projeví se pak na výsledku pečení.

Když je teplota vody příliš nízká, chleba nevykyne a nedosáhne požadované velikosti. Když je teplota příliš vysoká, zničí se kvasinky ještě před fází kynutí. Pak chleba správně nevykyne a negativně ovlivní výsledek pečení.

DĚLENÁ FORMA NA PEČENÍ (8)

Při nastavování velikosti chleba dávejte prosím pozor na maximální obsahové možnosti každé z částí formy. To činí nejvýše 500g.

Dělená forma na pečení (8) může být použita jen k následujícím dvěma účelům:

- K pečení dvou chlebů stejného druhu ve stejném čase.
- K současnému pečení dvou rozdílných chlebů pomocí jednoho programu.

Upozornění: Velikost chleba je třeba v MENU nastavit na 1000g.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním pekárny vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte nechte pekárnu úplně vychladnout.

Formu na pečení **(7)** i hnětací hák **(6)** můžete mýt v myčce.

VELKÁ FORMA NA PEČENÍ (6) A DĚLENÁ FORMA NA PEČENÍ (8)

Vyndejte formu **(6 / 8)** za úchyt. Vytřete vnitřní i vnější stranu formy **(6 / 8)** vlhkým hadrem.

Nepoužívejte žádné ostré, ani agresivní čisticí prostředky, aby se nepoškodila nepřilnavá vrstva. Než formu vložíte zpátky do přístroje, musí být úplně suchá.

Upozornění: Formu **(6 / 8)** nasadíte tak, že ji stlačíte lehce směrem dolů, až bude dokonale sedět ve správné pozici.

Když nebude možné stlačení směrem dolů, lehce změňte polohu, až bude dokonale sedět a stiskněte ji dolů.

HNĚTACÍ HÁKY (7 / 9)

Když nejdou hnětací háky z upečeného chleba odstranit, použijte přiložený háček **(12)**.

Opatrně je **(7 / 9)** otřete vlhkou bavlněnou utěrkou.

Nepoužívejte žádné ostré, ani agresivní čisticí prostředky, aby se nepoškodila nepřilnavá vrstva.

VÍKO (2) S PRŮHLEDOVÝMI OKÉNKY (3)

Otřete víko z vnitřní i vnější strany vlhkým hadrem.

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, poškodily by vysoce lesklý povrch.

KRYT (5)

Otřete opatrně vnější stranu krytu **(5)** vlhkým hadrem.

Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, poškodily by povrch přístroje z ušlechtilé oceli. Nikdy ho neponořujte do vody.

PŘED DELŠÍM USKLADNĚNÍM

Před uskladněním pekárny se přesvědčte, že je úplně vychladlý, čistý a suchý. Víko **(2)** musí být zavřené.

POTRAVINY

MOUKA

Mouka je nejdůležitější základní ingredience vašeho chleba.

- **Chlebová mouka,** nazývaná též lepková či silná, je semletá pravděpodobně z tvrdé pšenice. Má vysoký podíl lepku (lepková bílkovina) a bílkovin. Tyto přírodní prostředky propůjčují těstu zachovat tvar a kysličník uhličitý vznikající při kvašení. Proto je tato mouka obzvláště vhodná pro pečení chleba.
- **Bílá mouka** se skládá ze směsi vybraných druhů měkké a tvrdé pšenice a je vhodná pro rychlé pečení nebo pečení keksů.
- **Celozrnná mouka** obsahuje všechny látky obilného zrna- také otruby, pevnou vnější slupku pšenice. Ta představuje ideální zdroj pro balastní látky.

  Pokud používáte tuto mouku, dbejte na to, aby byla jemně semletá. V ní obsažené otruby zabraňují odvodu lepku, takže chleby z tohoto druhu mouky jsou menší a těžší než chleby z bílé mouky. Proto se tato mouka často míchá s jinými druhy mouky, aby bylo dosaženo lehčí struktury.
- **Tmavá pšeničná mouka,** také nazývaná černá nebo hrubá mouka, je bohatá na balastní látky. Je podobná celozrnné mouce. Pokud chceme upéci velký bochník chleba, musí se smíchat s velkým množstvím jiného druhu mouky.
- **Mouka s přídavkem prášku** do pečiva obsahuje – jak už vyplývá z názvu – prášek do pečiva a je vhodná k pečení koláčů.
- **Kukuřičná a ovesná mouka** je umletá z kukuřice, popř.ovsa. Přidávají se do těsta, pokud pečeme černý chleba. Ovesná mouka zvýrazňuje chuť a zlepšuje strukturu vašeho chleba.

CUKR

Cukr je důležitá přísada. Podporuje kvašení. Kromě toho zjemňuje chuť chleba, zvyšuje jeho nutriční hodnotu a prodlužuje trvanlivost. Většinou se používá bílý cukr. Podle chuti se také může přidávat hnědý nebo moučkový cukr, sirup nebo med.

Pozor: Používejte výhradně jemný cukr. Hrubý krystalový cukr by mohl poškodit povrch formy na pečení.

Upozornění: Můžete také cukr úplně vynechat. V tomto případě chleba méně vykyne.

SŮL

Sůl přispívá k chuti a zbarvení kůrky. Je možné ho také použít ke zpomalení příliš aktivního droždí. Proto nezvyšujte její množství uvedené v receptu.

Upozornění: Pokud musíte např. ze zdravotních důvodů sůl vynechat, může chleba více vykynout než normálně..

TUK, MÁSLO A ROSTLINNÝ OLEJ

Tuk chleba změkčuje a prodlužuje trvanlivost. Máslo by mělo být rozpuštěné nebo nakrájené na malé kousky, pak ho teprve můžete přidat.

DROŽDÍ

Během kynutí uvolňuje droždí kysličník uhličitý, který podporuje kynutí a změkčuje vnitřní strukturu. Droždí potřebuje ke kynutí jako živinu cukr a mouku.

1 KL aktivního sušeného droždí	= ¾ KL instantního droždí
1½ KL aktivního sušeného droždí	= 1 KL instantního droždí
2 KL aktivního sušeného droždí	= 1½ KL instantního droždí

(KL = kávová lžička)

Čerstvé droždí musí být uloženo v ledničce, protože kvasinky by se při vysokých teplotách zničily.

Při nákupu droždí vždy zkontrolujte datum výroby a minimální trvanlivosti. Po každém použití droždí co nejrychleji uložte do ledničky.

Upozornění: Nedostatečné vykynutí může způsobit špatná kvalita droždí.

Jak zjistíte, že droždí není čerstvé:

1. Nalijte do odměrky půl kelímku teplé vody (45° – 50°C)
2. Přidejte kávovou lžičku bílého cukru a promíchejte. Pak na to rozmělněte dvě kávové lžičky droždí.
3. Odměrku nechte stát asi 10 minut na teplém místě. Nemíchejte.

4. Vzniklá pěna by měla zaplnit asi jeden šálek, jinak je droždí neaktivní.

PRÁŠEK DO PEČIVA

Prášek do pečiva se používá, když se peče chleba nebo koláče ve ULTRASCHNELL *(velmi rychlém)* režimu. Nepotřebuje fázi kynutí, produkuje plyny, které ve formě malých dutinek ovlivňují texturu chleba.

SODA

Soda je velmi podobná prášku do pečiva. Může být použita i v kombinaci s práškem do pečiva.

VODA A OSTATNÍ TEKUTINY

Voda je hlavní přísada při výrobě chleba. Její optimální teplota je 20º – 25ºC. Vodu lze nahradit i jinou tekutinou, např. čerstvým mlékem nebo vodou, která je smíchána se 2% mléčného prášku. To zlepšuje vůni chleba a barvu kůrky. Některé recepty vyžadují také citrónovou, jablečnou nebo pomerančovou šťávu, tím se chuť chleba vylepší.

VEJCE

Vejce mohou také vylepšit vlastnosti chleba, je pak výživný a větší. Vejce se musí rozklepnout do hrnku a pak stejnoměrně rozmíchat.

ODMĚŘENÍ PŘÍSAD

Nejdůležitější krok při používání pekárny chleba je přesné odměřování jednotlivých přísad pomocí velké **(10)** a malé odměrky **(11)**. Vždy odměřujte každou tekutinu i sypké přísady velmi přesně, jinak bude výsledek vašeho snažení nedostatečný.

ODMĚŘENÍ TEKUTIN

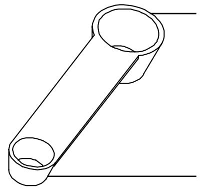
Voda, čerstvé mléko nebo rozpuštěné sušené mléko by se měly odměřit pomocí velké odměrky **(10)**. Držte ji během nalévání rovně a tekutinu odměřte. Když odměřujete olej nebo jiné přísady, odměrku **(10)** důkladně vyčistěte.

SYPKÉ PŘÍSADY

Tyto přísady se musí lehce nasypat do velké měrky **(10)**. Nesmí se stlačit, protože jejich množství může ovlivnit vyváženost receptu.

Pokud odměřujete jen malé množství sypkých přísad, použijte malou odměrku **(11)**. V údajích na receptu se jedná o zarovnanou lžíci, ne o vrchovatou.

Malá odměrka **(11)**:



POŘADÍ PŘÍSAD

Pořadí, ve které mají být přidávány přísady, musí být dodržováno. Obecně platí toto pořadí:

tekutá přísada, vejce, sůl a sušené mléko atd.

Moukou nesmí úplně prosáknout tekutina. Droždí se přidává pouze na suchou mouku a nesmí přijít do styku se solí.

Po chvíli, kdy se těsto mísí, zazní signál. Nyní můžete přidat např. ovoce. Kdybyste přidali ovoce příliš brzy,naruší se dlouhým hnětením vůně i konsistence

Pokud používáte časové posunutí, nesmíte nikdy přidávat rychle se kazící přísady, např. vejce nebo ovoce.

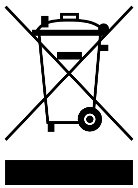
ODSTRANĚNÍ PROBLÉMŮ

č.	Problém / porucha	Příčina	Pomoc
1	Během pečení uniká z větracího otvoru kouř.	Některé přísady se přichytily na topných tělesech nebo se nachází příliš blízko. Když používáte přístroj poprvé, může se na topných tělesech olej přichytit.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky , nechte přístroj vychladnout a vyčistěte topná tělesa. Buďte ale opatrní, jen tak se vyvarujete spálenin. Když používáte přístroj poprvé, nechte ho běžet naprázdno a otevřete víko.
2	Kůrka ve spodní části chleba je moc silná.	Udržovali jste chleba příliš dlouho teplý a nechali jste ho dlouho ve formě, a tak ztráta vlhkosti byla velká.	Chleba vyndejte co nejdříve a neudržujte ho teplý.
3	Chléb jde velmi obtížně vyklopit z formy.	Hnětací hák drží pevně na hnětací hřídeli .	Po vyklopení chleba nalijte do formy horkou vodu, tak aby hnětací háky byly ponořeny. Vytáhněte je po 10 minutách a vyčistěte je. Před příštím pečením namažte hnětací hřídel např. margarínem.
4	Přísady jsou nerovnoměrně promíchané.	Zvolený program není vhodný.	Zvolte správný program.
		Otočný odpor je příliš vysoký, takže hnětací hák se nemůže točit.	Zkontrolujte otvor, ve kterém je hnětací hák upevněn. Vyndejte formu ven z přístroje a nechte ho běžet naprázdno. Při chybné funkci kontaktujte servisní službu.
5	Po upečení je chleba vysušený a nemá hnědou kůrku.	Víko bylo několikrát otevřeno. Nevhodný program.	Během pečení víko neotvírejte. Zvolte správný program (str. 45).

č.	Problém / porucha	Příčina	Pomoc
6	Po stisknutí tlačítka START / STOPP *(start / stop)* ukazuje displej „H HH“.	Teplota uvnitř pekárny je na pečení chleba příliš vysoká.	Stiskněte znovu tlačítko START / STOPP *(start / stop)* a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyndejte formu z pekárny ven a nechte víko otevřené, dokud pekárna nevychladne.
7	Blokovací mechanismus kláves se už nedá zrušit (během nebo na konci pečení).	Technická chyba.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, po krátké chvíli ji zastrčte zase zpátky. Váš program bude jen nakrátko přerušen a sám začne pracovat znovu (srovnej paměťová funkce).
8	Motor slyšíte běžet, ale těsto není proděláváno.	Forma na pečení není dobře upevněna nebo je množství těsta příliš veliké a nelze ho prodělávat.	Zkontrolujte, zda je forma řádně upevněná. Ujistěte se, že se těsto dělá podle receptu a obsahuje správné množství přísad.
9	Chléb je tak velký, že odspodu tlačí na víko.	Příliš mnoho droždí, vody nebo moukyTeplota v místnosti může být příliš vysoká (ideální: 15º – 34ºC)	Zkontrolujte zde zmíněné faktory. Popřípadě snižte množství.
10	Chléb je malý a není vykynutý.	Žádné nebo málo droždí. Droždí může být také staré, a tím i neúčinné. Dalším důvodem může být vysoká teplota vody, nízká teplota v místnosti nebo příliš mnoho soli.	Zkontrolujte množství a účinnost droždí. Případně zvyšte teplotu v místnosti.
11	Těsto je tak objemné, že přetéká přes okraj formy.	Možná jste použili příliš mnoho tekutiny, takže je těsto řídké. Eventuelně jste přidali mnoho droždí.	Snižte množství tekutin a zlepšíte tím hutnost těsta.

č.	Problém / porucha	Příčina	Pomoc
12	Při pečení se chléb ve středu propadá.	Mouka není dost silná, aby nechala těsto vykynout.	Použijte chlebovou nebo silnou mouku.
		Droždí působí příliš rychle nebo je teplota vysoká.	Droždí používejte při pokojové teplotě.
		Těsto je těžké a moc řídké, obsahuje moc vody.	V daném případě upravte množství vody.
13	Chléb je velmi těžký a struktura hutná.	Použili jste mnoho mouky a málo vody.	Vezměte méně mouky nebo více vody.
		Použili jste mnoho ovoce nebo mnoho celozrnné mouky.	Snižte množství jmenovaných přísad a vezměte více droždí.
14	Střed chleba je dutý.	Použili jste moc vody nebo droždí, popř. žádnou sůl.	Snižte množství vody a droždí a použijte trochu soli.
		Teplota vody je vysoká,	Zkontrolujte teplotu vody.
15	Na povrchu chleba je ještě trochu prášku.	V chlebu se nachází mnoho látek obsahujících lepek.	Nedávejte žádné nebo méně látek obsahujících lepek.
		Chléb nemohl být dostatečně prodělán, protože obsahuje málo vody.	Zkontrolujte množství vody a mechaniku pekárny.
16	Kůrka je příliš silná a tmavá, při pečení koláčů nebo jiných potravin s vysokým obsahem cukru.	Různé recepty mají velký vliv na pečení chleba. Barva je velmi tmavá, použijete-li mnoho cukru.	Pokud je barva chleba tmavá (pro recept s větším množstvím cukru), přerušte pečení 5 – 10 minut před koncem stisknutím tlačítka START/STOPP *(start/stop)*. Než koláč nebo chleba vyndáte, nechte víko ještě 20 minut zavřené.

EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE



Uvnitř EU odkazuje tento symbol na to, že přístroj nesmí být vyhozen do domácího odpadu. Staré přístroje obsahují cenné materiály vhodné k recyklaci, které by měly být k recyklaci dodány, aby nekontrolovanou likvidací neškodily životnímu prostředí, popř. lidskému zdraví. Odstraňujte prosím staré přístroje prostřednictvím vhodných sběrných systémů, nebo pošlete přístroj k likvidaci na místo, kde jste jej koupili. Tam jej pak dopraví k materiálnímu využití.

RECEPTY – VHODNÉ K JEDNOTLIVÝM PROGRAMŮM

Údaje množství v receptech pro chlebovou mouku a droždí odpovídají maximu.

1 šálek = 250 ml ▪ 1 PL = 3 KL ▪ 1 PL = 15 ml ▪ 1 KL = 5 ml

Tipy & Triky

- **Máslo / Margarín:** Podle chuti můžete použít i jiné tuky: olivový olej, margarín nebo vepřové sádlo pro labužníky atd.
- **Sušené mléko:** Sušené mléko můžete nahradit čerstvým. V tom případě snižte množství vody o stejné množství přidávaného mléka.
- **Voda:** Minerální voda každý chléb zlehčuje a provzdušní. Ideální u těžkých druhů mouky.

SELSKÝ CHLÉB

Suroviny \ Velikost chleba	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Podmáslí	530 ml	490 ml	370 ml
Máslo/Margarín	1 ¾ PL	1 ½ PL	1 PL
Sůl	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Cukr	1 ¾ PL	1 ½ PL	1 PL
Bílá mouka	455 g	420 g	315 g
Celozrnná žitná mouka	455 g	420 g	315 g
Sušené droždí	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL

Program: NORMAL *(normální)*

CELOZRNNÝ CHLÉB

Suroviny \ Velikost chleba	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Voda	500 ml	460 ml	350 ml
Máslo/Margarín	1 ¾ PL	1 ½ PL	1 PL
Sůl	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Cukr	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Chlebová mouka	190 g	150 g	110 g
Vícezrnná žitná mouka	720 g	690 g	520 g
Sušené droždí	3 ½ KL	3 KL	2 KL

Program: VOLLKORN *(celozrnný)*

FRANCOUZSKÝ KŘUPAVÝ CHLÉB

Suroviny \ Velikost chleba	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Voda	500 ml	460 ml	350 ml
Máslo/Margarín	3 PL	2 ¼ PL	1 ½ PL
Sušené mléko	2 PL	1 ½ PL	1 PL
Cukr	3 ½ PL	3 PL	2 PL
Sůl	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Bílá mouka	910 g	840 g	630 g
Sušené droždí	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL

Program: FRANZÖSISCH *(francouzský)*

RYCHLÝ KUKUŘIČNÝ CHLÉB

Suroviny \ Velikost chleba	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Mléko	530 ml	490 ml	370 ml
Máslo/Margarín	3 ½ PL	3 PL	2 PL
Sušené mléko	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Cukr	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Sůl	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Chlebová mouka	650 g	600 g	450 g
Kukuřičná mouka	260 g	240 g	180 g
Prášek do pečiva	8 KL	6 KL	4 KL

Program: SCHNELL *(rychlý)*

KOLÁČOVÝ CHLÉB

Suroviny \ Velikost chleba	1400 g / 3 LB	1200 g / 2,5 LB	1000 g / 2 LB
Mléko	530 ml	490 ml	370 ml
Máslo/Margarín	90 g	75 g	50 g
Vejce	4 Ks	4 Ks	3 Ks
Cukr	90 g	75 g	50 g
Sůl	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL
Bílá mouka	910 g	840 g	630 g
Sušené droždí	1 ¾ KL	1 ½ KL	1 KL

Program: SÜSS *(sladký)*

KOLÁČE

Třený koláč

Přísady	
Vejce	3 ks
Cukr	125 g
Máslo/Margarín	125 g
Vanilkový cukr	1 balíček
Mléko	až ¼ šálku
Bílá mouka	300 g
Prášek do pečiva	1 balíček

1. Do mísy dejte vejce, máslo, cukr a vanilkový cukr a vymíchejte ručním mixerem do pěny.
2. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a zamíchejte do vaječné směsi.
3. Zjemněte těsto trochou mléka.
4. Formu na pečení vymažte máslem nebo olejem, vlijte těsto a zapněte **program KUCHEN (*koláče*).**
5. Chcete přidat strouhanou čokoládu? Pak ji tedy přidejte. Pekárna ji zamíchá do těsta.

Koláč s červeným vínem

Přísady	
Vejce	3 ks
Cukr	150 g
Máslo/Margarín	250 g
Bílá mouka	250 g
Prášek do pečiva	1 balíček
Kakao	1 ½ PL
Skořice	2 KL
Sůl	1 špetka
Strouhaná čokoláda	100 g
Červené víno	až ⅛ litru

1. V míse vymíchejte vejce, máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl ručním šlehačem do pěny.
2. Pak přidejte mouku, prášek do pečiva, kakao, skořici a všechno smíchejte dohromady.
3. Přilévejte červené víno až se těsto začne trhat.
4. Formu na pečení vymažte máslem nebo olejem, vlijte těsto a posypejte strouhanou čokoládou. Zapněte **program KUCHEN (*koláče*).**

Křupavý rumový koláč

Přísady	
Vejce	4 ks
Cukr	100 g
Máslo/Margarín	75 g
Vanilkový cukr	1 balíček
Sůl	1 Prise
Rum	4 PL
Bílá mouka	150 g
Prášek do pečiva	1 balíček
Nasekaná rumová čokoláda	50 g

1. V míse vymíchejte vejce, máslo, cukr, vanilkový cukr a sůl ručním šlehačem do pěny.
2. Smíchejte mouku s práškem do pečiva. Vše stejnoměrně promíchejte a zároveň nalijte do směsi rum.
3. Formu na pečení vymažte máslem nebo olejem, vlijte těsto a posypejte nasekanou čokoládou. Zapněte **program KUCHEN (*koláče*).**

MARMELÁDY

Pomerančové želé

Přísady	
Pomerančová šťáva	1 litr
Na kousky nakrájený pomeranč	1 ks
Citrónová šťáva	50 ml
Želírovací cukr (3 plus 1)	500 g

Program: MARMELADE *(marmelády)*

Džem z lesního ovoce

Přísady	
Rozmačkané lesní plody	1 kg
Citrónová šťáva (u velmi sladkého ovoce)	až 100 ml
Želírovací cukr (2 plus 1)	500 g

Program: MARMELADE *(marmelády)*

Tipy & Triky

- **Chcete vyzkoušet, jak vaše marmeláda, džem nebo želé zhoustly?** Odeberte lžící trochu horké hmoty na studený porcelánový talíř. Během pár minut vychladne a pak můžete pevnost zkusit.
- **Je marmeláda řídká?** Přidejte trochu kyseliny citrónové. Hmota lépe želíruje.
- **Je marmeláda hustá?** Přidejte trochu vody nebo ovocné šťávy. Hmota je pak řidší.

PODMÁSLOVÉ TĚSTO na housky

Suroviny \ Hmotnost	1400 g/3 LB	1200 g/2,5 LB	1000 g/2 LB
Podmáslí	450 ml	420 ml	310 ml
Vejce	2 Ks	1 Ks	1 Ks
Sůl	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Celozrnná pšeničná mouka	320 g	300 g	220 g
Bíla mouka	490 g	450 g	340 g
Sušené droždí	2 KL	1 ½ KL	1 KL

Program: TEIG *(těsto)*

VELMIRYCHLÝCHLÉBSPŠENIČNÝMIKLÍČKY

Suroviny \ Velikost chleba	1400 g/3 LB	1200 g/2,5 LB	1000 g/2 LB
Voda (48°C)	490 ml	450 ml	340 ml
Kmín	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Olivový olej	2 PL	1 ½ PL	1 PL
Med	2 PL	1 ½ PL	1 PL
Sůl	2 KL	1 ½ KL	1 KL
Pšeničné klíčky	100 g	90 g	70 g
Bíla mouka	810 g	750 g	560 g
Sušené droždí	2 ½ KL	2 KL	1 ½ KL

Program: ULTRASCHNELL *(velmi rychlý)*

BACKEN *(pečení)*

K tomuto programu vám bohužel nemůžeme nabídnout žádné návrhy receptů.

DEZERTY

Jablkové řezy

Přísady	
Bílá mouka	6 Ks
Citrónová šťáva	1 KL
Vejce	1 Ks
Hnědý cukr	½ šálku
Mouka	1 šálek
Ovesné vločky	⅓ šálek
Máslo/Margarín (změklý)	3 ½ PL

Program: DESSERT *(dezerty)*

Rýžový pudink

Přísady	
Lehce rozmíchaná vejce	4 Ks
Mléko	1 ¾ šálku
Uvařená rýže	3 šálky
Cukr	½ šálku
Rozinky (opce)	1 šálek
Vanilka	1 KL
Skořice	2 KL

Program: DESSERT *(dezerty)*

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí pro země EU (i Českou republiku) a Švýcarsko tyto podmínky:

1. Trvání záruky: 2 roky

2. Poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě.

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení.

c) záruku mohou uplatnit pouze první majitelé spotřebiče.

d) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlouží.

e) poplatky za dopravu hradí kupující.

f) v případě, že se závada nebo škoda nedá odstranit, nebo se překročí doba servisního zásahu (30 dnů), bude spotřebič vyměněn za nový, nebo vráceny peníze v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen.

3. Záruka se nevztahuje na případy:

- poškrábání nebo fleky na spotřebiči a na světelné kontrolky nebo žárovky a na motorové kartáče.
- na lehce rozbitné díly z bakelitu, skla, plastů apod., pokud se nejedná o chybu materiálu.
- poškození jako následek chybné instalace nebo upevnění.
- kdy je spotřebič zapojen do sítě s vyšším napětím než je na spotřebiči uvedeno.
- chybného nebo neodpovídajícího použití.
- nedbalosti při používání.
- upadnutí spotřebiče nebo jeho jednotlivých částí.
- nevhodného transportu nebo nedostatečného zabalení.

4. Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti.
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem.

Na tento spotřebič poskytujeme 2 roky záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení záručního listu a dokladu o zaplacení. Jiné nároky neuznáváme.

Model:	Důležité ! Prosím, napište si FD kód, který je umístěný na štítku:

razítko a podpis prodávajícího

datum prodeje

Ⓓ Notizen ▪ Ⓖ Notes ▪ Ⓕ Notes ▪ Ⓘ Note ▪ Ⓒ Poznámky

BIELMEIER®
HAUSGERÄTE GMBH

Bielmeier Hausgeräte GmbH
Gnaglbergstraße 6
D-94267 Prackenbach

Tel.: +49 (0) 9942 94 88 93-0
Fax: +49 (0) 9942 94 88 93-22
E-Mail: info@bielmeier-hausgeraete.de
Internet: www.bielmeier-hausgeraete.com

BIELMEIER®
DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE S.R.O.

Bielmeier Hausgeräte s.r.o.
Bořice 25
CZ-34401 Domažlice

Tel.: +420 - 379 768 010
Fax: +420 - 379 768 020
E-Mail: bielmeierhausgeraete@iol.cz
Internet: www.bielmeier.cz